

УДК 377.3
ББК Ч4.461.1

ИННОВАЦИОННЫЕ ПРОЦЕССЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ ЛИЦЕЕ

Т. М. Толстоухова

Трудности, которые в последние годы переживает образование и, в частности, профтехсистема, общеизвестны. Утрата связей учебных заведений с предприятиями, отсутствие прямого заказа на подготовку тех или иных специалистов, высокие требования к квалификации выпускников профтехсистемы со стороны работодателей заставили нас пересмотреть собственную деятельность. Благодаря трансформации образование стало более вариативным, мобильным, лучше отвечает запросам общества. Это обязывает учебные заведения предлагать выпускникам школ не только широкий спектр профессий, но и повышать качество профессиональной подготовки, а значит, усиливать социальную защиту своих выпускников в будущем.

Наше учебное заведение многопрофильное, открыта подготовка рабочих по нескольким профессиям. Попытаемся рассмотреть процессы, происходящие в лицее, на примере профессии «повар, кондитер».

Любое учебное заведение почувствовало на себе последствия социально-экономических реформ начала 90-х годов. Для нас серьезным испытанием стал распад системы общественного питания области, для которой училище более 50 лет готовило кадры: перестают существовать объединения и тресты, закрываются заводские столовые, которые были учебно-производственными предприятиями для подготовки кадров, и организация производственного обучения становится заботой только учебного заведения.

В городе, как грибы после дождя, растут мелкие предприятия торговли и питания. А что если попробовать и нам? Сначала берем на полное обслуживание столовую своего училища: от завоза продуктов до конечного результата. Три учебные группы с мастерами производственного обучения, сменяя друг друга, кормят учащихся и сотрудников, обслуживают свадьбы и юбилеи, при этом отрабатывают умения и навыки непосредственно в процессе производства. А все вместе нарабатываем уникальный опыт руководства столовой-мастерской.

Составив конкуренцию незадачливым кооператорам, одну за другой берем на обслуживание еще три столовых, обеспечив местами для производственного обучения всех учащихся кулинарного отделения, обучающихся по специальности «повар». Умения и навыки, необходимые кондитеру, отрабатываем в кондитерских цехах города, с которыми работаем по договорам: в рамках учебно-производственных предприятий они предоставляют учащимся рабочие места. У нас три таких предприятия. Кроме этого, у нас открыта собственная пекарня, обеспечивающая силами учащихся хлебом и хлебобулоч-

ными изделиями свои столовые и небольшой магазин в лицее, который, в свою очередь, является местом практики продавцов.

Можно сказать, что у нас в настоящее время создан своеобразный учебно-производственный комплекс. В единое целое объединены учебные кабинеты, лаборатории для отработки практических навыков, 4 столовые-мастерские, 3 учебно-производственных предприятия, учебные пекарня и магазин. Мастера производственного обучения организуют и работу учащихся по приготовлению блюд согласно меню предприятия общественного питания, и выполнение учебной программы. Такая организация производственного обучения требует много времени, материальных ресурсов, однако дает положительные результаты: мы сами обеспечиваем рабочими местами более 300 учащихся кулинарного отделения, а подготовленные таким образом специалисты являются конкурентоспособными на рынке труда. В настоящее время предложений от предприятий оказалось больше, чем нуждающихся в рабочих местах выпускников.

Опыт организации теоретического и производственного обучения дали возможность в 1996 году на базе кулинарного отделения открыть учебно-профессиональный Центр кулинарного искусства. Цель Центра – удовлетворение потребностей личности и общества в профессиональных образовательных услугах в сфере общественного питания. Основными направлениями и видами деятельности Центра являются:

- реализация образовательных программ начального профессионального образования, в том числе повышенного уровня;
- профессиональное обучение лиц по программам ускоренной профессиональной подготовки;
- переподготовка работников сферы обслуживания, учреждений начального профессионального образования и незанятого населения;
- повышение квалификации, в том числе и стажировка работников сферы обслуживания и образовательных учреждений НПО;
- научно-методическая помощь, консультационные и информационные услуги в области профессионального образования и профессиональной подготовки работников сферы обслуживания;
- формирование банка информации о новых технологических процессах в общественном питании, развитие комплексно-методического обеспечения (КМО) профессий кулинарного профиля;
- накопление и распространение нормативных и методических материалов по организации профессионального образования работников сферы обслуживания;
- организация по заявкам органов управления или образовательных учреждений независимой аттестации выпускников учреждений НПО.

При Центре открыт методический кабинет, где сосредоточены учебная и методическая литература, материалы обобщения педагогического опыта, нормативные документы общественного питания, полученные через отраслевой Центр повышения квалификации работников торговли при Министерстве эко-

номического развития и торговли. Для мастеров производственного обучения области организуется стажировка по профессии «повар, кондитер» по следующей программе:

1. Организация обучения учащихся по программе «Кухня Сибири».
2. Новейшее оборудование для общественного питания.
3. Современные требования к оформлению и подаче блюд.
4. Учебно-планирующая документация мастера.
5. Виды инструктажа и их организация на уроках производственного обучения.
6. Формы контроля производственного обучения.
7. Работа мастера производственного обучения по развитию профессионально-значимых качеств личности учащихся.
8. Методы активизации мышления и творческой деятельности учащихся на уроках производственного обучения.
9. Организация внеклассной работы по профессии «повар, кондитер».

Кроме того, педагогам предоставляется возможность посетить и проанализировать уроки производственного обучения, изучить материалы обобщения педагогического опыта, посмотреть оформление учебных комнат, КМО профессии.

При проведении областных семинаров для этой же категории педагогов организуется кулинарный практикум по сложным темам программы либо новым направлениям в кулинарии и организации обслуживания предприятий общественного питания. Для учителей труда школ Тюменского района был организован двухлетний постояннодействующий семинар. Осуществляются и другие виды деятельности, предусмотренные положением об учебно-профессиональном Центре кулинарного искусства.

В год организации Центра училище было преобразовано в новый тип учебного заведения – профессиональный лицей, что дало возможность реализовать один из современных принципов образования – непрерывность.

Непрерывное профессиональное образование предоставляет возможность обучающимся двигаться вперед в приобретении знаний и получении профессий и создает благоприятные условия для этого. Реализовать непрерывное образование в лицее можно двумя способами. Прежде всего, выпускники по профессии «повар, кондитер» могут продолжить обучение на IV курсе в лицее, получить повышенный пятый разряд повара и новую специальность – «владелец частного предприятия массового питания».

Для организации обучения на IV ступени квалификации была подготовлена необходимая документация, решены кадровые и организационные вопросы. Что дает эта ступень квалификации учащимся? Повышенный разряд повара при условии прохождения практики в ресторанах дает приоритет при трудоустройстве. В рамках специальности владельца частного предприятия массового питания учащиеся получают знания в сфере экономики, права, финансовой деятельности. Это напрямую способствует развитию личности, что немаловажно в наше время и соответствует модели выпускника лицея.

Перевод на следующую ступень обучения осуществляется путем отбора кандидатов с учетом поэтапной аттестации и некоторых других показателей. Так, кандидату необходимо иметь IV разряд повара. Так же на отбор влияют следующие факторы:

- учет формальных показателей успеваемости (оценок учащихся), как уровня достижений в овладении знаниями и умениями;
- уровень профессиональных знаний;
- уровень общей культуры;
- уровень мыслительных способностей.

Учет успеваемости определен по среднему баллу итоговых оценок, а для определения уровня остальных показателей используются тесты. Могут браться во внимание и некоторые личные качества (творческие способности, познавательный интерес, самостоятельность в овладении знаниями и т. п.).

Кроме того, появилась интегрированная структура непрерывного профессионального образования: лицей – колледж. На основании договора о совместной деятельности лицея с Западно-Сибирским государственным колледжем профессионально-педагогических технологий, экономики и права (г. Тюмень) учащиеся могут обучаться в этом колледже по сокращенным программам на основе сквозного интегрированного плана. Объектами интегрирования стали отдельные учебные дисциплины, которые даются в НПО в большом объеме, а также практическое обучение. Таким образом, в образовательных программах заложен принцип преемственности, а кроме того, использован творческий потенциал преподавателей и мастеров производственного обучения лицея. Учащиеся получают среднее специальное образование по профессии «техник общественного питания, мастер производственного обучения». В свою очередь, колледж имеет интегрированные учебные планы с вузами, в которых выпускники могут продолжить обучение. Положительные моменты взаимодействия лицея и колледжа очевидны:

- выпускникам предоставляется возможность выбора пути для реализации своих способностей, а также возможность получения квалификации на любом этапе обучения с выдачей документа государственного образца;
- достигается значительная экономия времени обучения;
- появилась возможность более эффективно использовать имеющуюся учебно-материальную базу и потенциал инженерно-педагогических работников;
- осуществляется преемственность методов учебно-воспитательной работы в цепочке «лицей – колледж – вуз»;
- устанавливаются постоянные творческие и деловые контакты между этими учебными заведениями.

В 2000 учебном году в лицей уже возвращаются после окончания названного колледжа в качестве мастеров производственного обучения три специалиста, обученных по интегрированным планам.

Одним из важнейших направлений деятельности педагогического коллектива является работа по внедрению в учебный процесс Государственных

образовательных стандартов. По всем профессиям подготовлена учебно-программная документация, составлено тематическое планирование с учетом специфики учебных элементов и уровней усвоения. Но так как по профессии «повар, кондитер» на базе нашего лицея была открыта микрорегиональная площадка Тюменского областного государственного института развития регионального образования (ТОГИРРО) по разработке и апробации учебно-программной документации, то и работа в этом направлении проведена более объемная. В рамках регионального компонента Государственного стандарта осуществлена разработка курса «Кухня Сибири». Кулинария каждого региона имеет свои отличия, а значит, имеются они и у нас, в Сибири. Эти отличия обусловлены как флорой и фауной Тюменской области, так и национальными особенностями проживающих здесь людей. Это позволяет выделить целую группу блюд и кулинарных изделий в отдельный раздел. Работая в данном направлении, временный творческий коллектив из нескольких преподавателей и мастеров производственного обучения подготовил в качестве дополнения к предмету «Специальная технология» раздел «Кухня Сибири». По разным источникам в качестве примеров были отобраны простые и сложные, старые и современные блюда, в которых используются либо местное сырье, либо продукты, широко известные в нашем регионе с давних времен. В комплекте документов имеются программа с пояснительной запиской, тематическим планированием и ассортиментом блюд и изделий, который предлагается к изучению, приложен список литературы. Важным элементом комплекта документов является «Рецептура и технология приготовления блюд и изделий». Рецептуру и технологию блюд, взятых из разных источников, отработали на практическом занятии «Школы профессионального мастерства» мастера производственного обучения. Уроки теории завершаются лабораторно-практическими занятиями. Для проверки усвоения материала предложены тесты двух вариантов с эталонами ответов по каждой теме. И хотя часов на курс выделено немного, всего 25, но учащимся он нравится, коэффициент усвоения знаний и умений не ниже 0,8–0,9.

По изучению курса «Кухня Сибири» в лицее проведен семинар для мастеров производственного обучения области. Данный курс введен в качестве регионального компонента во многих ПУ, обучающихся учащихся по профессии «повар, кондитер».

Еще один курс в качестве регионального компонента нами предложен для обучения владельцев частных предприятий массового питания. «Дизайн общественного питания» – это интегрированный курс. В нем осуществляется межпредметная связь со спецкурсами «Оборудование предприятий общественного питания», «Деловая культура», «Организация производства предприятий общественного питания» и особенно предмета «Специальная технология» с производственным обучением. Цель этого курса – развитие эстетического чувства, художественного вкуса и профессиональной культуры у будущих работников питания. Знания и умения, которые учащиеся получают в этом курсе, нужны и повару, и кондитеру, и владельцу предприятий для решения задач в производственной деятельности.

Предмет «Дизайн общественного питания», являясь составной частью общехудожественного и эстетического обучения и воспитания, ставит следующие задачи: учащиеся должны знать функции и задачи дизайна общественного питания, основы цветоведения и композиции, требования дизайна к инвентарю, оборудованию, интерьеру предприятий общественного питания, современные направления в использовании продуктов, оформлении и подаче блюд; учащиеся должны уметь применять на практике передовые технологии оформления и подачи блюд, использовать основы дизайна для художественного оформления предметов сервировки; на уроках изучается дизайн праздника, составляется и оформляется праздничное меню, на практических занятиях отрабатывается оформление стола к празднику и оформляются блюда с использованием современных направлений дизайна, совершается экскурсия на предприятия общественного питания, которые соответствуют современным требованиям.

Этот курс тоже небольшой, рассчитан на 25 часов, однако программа позволяет в общем решить поставленные задачи и развить стремление к самообразованию. Если «Кухня Сибири» изучается уже 3 года, то «Дизайн общественного питания» изучен пока один раз, но тем не менее мы получили информацию о важности этого курса для ребят, о его необходимости для формирования профессионализма кулинара.

Согласно стандарта профессионального образования, предметы естественно-научного цикла изучаются профилированно. Профилированный подход к изучению предметов этого цикла является выражением дифференциации и интеграции содержания обучения. Ведущей установкой профилирования является выработка у учащихся интереса к изучаемому предмету, что основано на практической значимости того или иного предмета. Примером такой работы является обучение химии поваров, кондитеров. Для изучения химии выбрано комплексное профилирование. Его особенностью является то, что при изучении отдельных тем и понятий курса химии отмечается значение данных явлений или химических соединений в будущей профессии, теория подтверждается сведениями из спецпредметов, но эти вопросы рассматриваются более подробно в конце курса в виде отдельного блока-модуля, в котором систематизируется и обобщается весь курс химии. Блок «Химия в профессии повара, кондитера» углубляет знания учащихся и убеждает их в значимости изучения химии для успешного овладения профессией. Учащиеся на уроках узнают о полноценных белках, о том, как сварить сочное мясо и насыщенный бульон, как сохранить витамины в продуктах питания, о том, что происходит с пищевыми веществами в процессе тепловой обработки и при хранении, как объяснить использование соды в выпечных изделиях. В этом блоке изучается кислотность, как показатель качества продуктов, а процесс квашения капусты рассматривается на уровне химических свойств органических соединений. Теоретические знания подтверждаются практическими работами: учащиеся извлекают жир из продуктов питания, доказывают наличие углерода, воды, белка, крахмала в них, определяют в продуктах среду раствора. В конце изучения курс

са химии будущие кулинары пишут реферат «Химия в моей профессии», в котором суммируют знания, полученные применительно к своей профессии.

Надо отметить, что у учащихся резко повышается познавательная деятельность именно при изучении специального блока. Ребята понимают, что чем глубже они проникнут в суть своей профессии, тем больше у них шансов быть более востребованными работниками на рынке труда. А помогает в этом химия! Чтобы на уроках химии в качестве примеров использовать практически значимый для профессии материал, педагогу нужно изучить «Товароведение пищевых продуктов», «Спецтехнологии повара», ряд других курсов, прочитать немало книг, разработать учебно-программную документацию, подготовить дидактический материал.

Таким образом, профилированное преподавание химии способствует формированию и более глубоких научных знаний по предмету на основе принципа практической значимости изучаемого материала, и подготовке более квалифицированного работника общественного питания. Опыт работы преподавателя Л. В. Малышкиной, разработавшей содержание профилированного курса химии для профессии «повар, кондитер», обобщен в лицейском методическом пособии.

Существенным направлением инновационных процессов в лицее является организация мониторинга (отслеживания результатов) обучения. Одним из элементов мониторинга является диагностика уровня обученности и обучаемости. Начиная с входного контроля на I курсе, а на III курсе при проведении выходного контроля мы определяем сформированность уровня обученности, общей культуры, мыслительных способностей в результате работы, проведенной педагогами с учащимися.

Важным инструментом для измерения результатов обучения и контроля за обучением являются тесты. Традиционные формы контроля при наличии определенных положительных сторон все-таки носят субъективный характер. Тестовый контроль обладает большей объективностью, позволяет быстро определить достижения и недостатки учебной деятельности учащихся, дает возможность оценить результаты деятельности педагога, является инструментом обратной связи в системе «преподаватель—учащийся». Выявленные результаты позволяют принять необходимые управленческие решения, значит, мониторинг становится реальным фактором управления.

Разработкой тестов занимаются преподаватели как специальных, так и общеобразовательных предметов, а также мастера производственного обучения. Не отказываясь от других форм контроля, преподаватели предметов кулинарного цикла разработали целую систему тестового контроля, которая охватывает все основные предметы: «Спецтехнология», «Товароведение пищевых продуктов», «Оборудование предприятий общественного питания», «Физиология питания, санитария и гигиена», начата работа над разработкой тестов по предметам «Калькуляция и учет», «Организация производства предприятий общественного питания». Степень овладения содержанием обучения задается уровнем его усвоения.

По степени овладения информацией различают четыре уровня усвоения (по системе В. П. Беспалько). Первый уровень – узнавание (знакомство); при этом уровне предполагается умение выполнять деятельность «с подсказкой», у учащихся формируются представления об изученном материале. Второй уровень – алгоритмическая деятельность по памяти, когда учащиеся способны четко и правильно воспроизвести учебный материал. Третий – это эвристическая деятельность, которая выполняется по аналогии с ранее изучавшимися учебными элементами данного предмета, четвертый – творческая деятельность. Стандарт образования в системе НПО предполагает, в основном, второй уровень усвоения. Учебных элементов, изучаемых на первом уровне, сравнительно немного. Однако различные виды тестов первого уровня (на опознание, различение, соотнесение) используются для проверки первичного усвоения и более сложного программного материала, когда важна обратная связь в системе «преподаватель – учащийся». В качестве тестов второго уровня разработаны тесты на подстановку, конструктивные и реконструктивные тесты, типовые задачи.

На уроках производственного обучения такие же виды тестов используются для проверки и теоретических знаний, и практических навыков. При выполнении учащимися работ комплексного (законченного) характера можно использовать такие тесты, которые условно называются тесты – процессы. Успешность выполнения работ комплексного характера зависит в немалой степени от рациональной последовательности этого процесса и составляет основную цель данных тестов. Заданиями в тестах являются предложения выполнить определенную производственную (учебно-производственную) работу: изготовить..., собрать..., произвести наладку..., предложить технологию и изготовить и т. д. Для повара, например, может быть задание приготовить какое-либо блюдо. Эталоном правильного выполнения заданий являются инструкционно-технологические карты, учебные и производственные алгоритмы, схемы, инструкции и т. д. Такие тесты можно использовать при организации контроля на уроках самим мастером производственного обучения, а также при само- и взаимоконтроле, при проведении проверочных работ. Надо сказать, что разработка тестов-процессов для нас пока представляет широкое поле деятельности.

Почему тестовый контроль находит широкое применение в педагогическом коллективе лицей? Тематические и итоговые тесты позволяют сделать вывод о качестве знаний учащихся объективно, так как быстро можно проверить усвоение большого количества учебных элементов, не опираясь на субъективное мнение экзаменатора. Объективность оценки основана на использовании своеобразного рейтинга. Учащиеся знают, что на их оценку влияет, сколько существенных операций нужно выполнить в конкретном тестовом задании и в целом тесте.

Каждый правильный ответ (существенная операция) оценивается в 1 балл (иногда в тесте предполагается несколько ответов). Суммирование всех баллов, полученных испытуемым, дает значение, которое ассоциируется с тестовым баллом и уровнем задания. Учащийся заранее знает, каков рейтинг данного теста, какое количество баллов нужно набрать при выполнении теста на определенную оценку по 5-бальной шкале. Количество баллов для оценки за-

висит от коэффициента усвоения знаний и не может быть менее 0,7 (по шкале, предложенной В. П. Беспалько). При такой организации контроля не возникает конфликтов с учащимися по поводу оценок. Используя эталоны ответов при работе с тестами, можно проводить также само- и взаимоконтроль.

Организуя мониторинг качества профессиональных знаний, от отдельных предметов профтехцикла мы подошли к комплексной оценке качества знаний. Перед нами стоит задача разработать комплексный тест, включающий элементы всех спецпредметов на определенный разряд. В такой тест будут включены учебные элементы всех спецпредметов не только I и II уровня усвоения, но и III, предполагающего эвристическую деятельность.

То, что большинство преподавателей и мастеров производственного обучения умеют работать с тестами, знают виды тестов I и II уровня, требования к их составлению, дает положительные результаты и в организации контроля, и в умении анализировать тесты в разных источниках, и в разработке КМО профессий, помогает внести коррективы в методику преподавания.

Новые педагогические технологии привлекли наше внимание особенностями похода в организации образовательного процесса и предполагаемым результатом обучения. Любая современная педагогическая технология представляет собой синтез того, что достигла педагогическая наука и практика, и того, что рождено опытом, общественным прогрессом, гуманизацией общества. Внедрение в учебный процесс современных педагогических технологий дает учащимся право выбора работать в собственном режиме, выполнять задания в определенной им самим последовательности, а педагог при этом выступает не только в роли контролера, но прежде всего организатора, координатора учебного процесса. Не вдаваясь в подробности работы по внедрению в учебный процесс современных педагогических технологий, остановимся только на тех из них, которые используются в лицее чаще.

Блочно-модульная технология используется и преподавателями спецпредметов, и математики, и химии. По модулям, в которых дается теоретический материал, учащимся работать легче, так как зачастую материал учебника по этой же теме слишком объемен, сложен по изложению. Модули, в которых предусмотрен и учебный материал, и методы работы с ним, помогают лучше усвоить знания; появляется дух соревнования, а у тех учащихся, у которых не был даже сформирован мотив учебной деятельности, этот мотив развивается. Эффект увеличивается, если преподаватель вводит в обучение рейтинговую шкалу.

Наряду с блочно-модульной технологией педагогами используется коллективный способ обучения (технология естественного обучения В. Дьяченко), парацентрическая технология (Н. Суртаева), технология полного усвоения знаний и некоторые другие.

Интересен опыт использования новых педагогических технологий у преподавателя спецпредметов строительного профиля О. Д. Земенковой. В ее арсенале блочно-модульная технология, КСО, парацентрическая технология, разрабатывается также и индивидуальная программа для учащихся, когда это необходимо. Особенностью ее работы является то, что при изучении каждой темы

программы она одновременно использует 2–3 технологии. Ребята, зная особенности работы по названным педтехнологиям, сами решают, какой путь приобретения знаний по данной теме они избирают. Тем самым учащиеся получают еще большую свободу выбора методов обучения. Здесь не только работа в собственном режиме, но и уровень самостоятельности, и объем используемого материала. При этом учитываются еще и межличностные отношения учащихся. Преподавателем, в зависимости от требования педтехнологии, разработаны дидактические материалы (модули, алгоритмы, методические указания и т. д.)

Имеется лист учета, в котором педагог учитывает темы, задания, которые учащийся берет для изучения, и лист контроля с результатами обучения. Такая работа, конечно, сложна в плане разработки материального обеспечения. Однако у учащихся появился серьезный интерес к обучению, уверенность в собственных силах.

Обращает на себя внимание опыт работы преподавателя обществоведческих дисциплин С. Т. Безиковой. Если преподавание предметов естественнонаучного цикла на основе учета профиля профессии давно является важнейшим правилом в системе НПО, то С. Т. Безикова с учетом профессиональной направленности осуществляет преподавание предмета «Обществознание». Такой подход способствует самоопределению и самореализации личности.

Содержание профессионально-познавательных заданий по обществознанию, составленных преподавателем, охватывает различные аспекты деятельности человека. Выполнять такие задания учащиеся должны, основываясь, пусть пока на небольшом, но собственном профессиональном опыте и профессиональных знаниях. Кроме того, педагогом составлена таблица понятий и идей курса, которые могут быть раскрыты на профессиональном материале. Анализируя работу преподавателя, можно сделать вывод о личностно-ориентированном подходе к преподаванию, когда личность учащегося является субъектом образовательной системы. Педагог, опираясь на глубокое знание психологии подростка, социальной психологии, много внимания уделяет индивидуальной работе с учащимися с учетом уровня их обученности и обучаемости, использует интересные формы проведения занятий, которые основываются на свободном обмене мнениями, умело подводя учащихся к собственным выводам.

Инновационные процессы затронули многие сферы деятельности лицей. Несмотря на экономические трудности, которые негативно сказываются на развитии материально-технической базы, в содержательном плане работать в лицее стало интереснее. В педагогическом коллективе формируется творческий потенциал, интерес к инициативам и новшествам. Более того, инновационные процессы позволяют улучшить качество подготовки специалистов, лучше удовлетворить образовательные запросы общества, способствуют развитию учащихся.