**Презентация системы работы мастера производственного обучения**

**Кушталь Веры Сергеевны по специальности «Организация питания»**

**КГКП «Костанайский сельскохозяйственный колледж»**

«Мастер производственного обучения – это учитель профессии и воспитатель будущих рабочих»

Мое педагогическое кредо: «Не тот учитель, кто учит, а тот, у кого учатся».

Цельюмоей профессиональной деятельности, считаю научить подростка работать руками, выполнять работу грамотно и профессионально, а еще «Не научить на всю жизнь, а научить учиться всю жизнь»,- для того чтобы он в дальнейшем получал не только материальное удовлетворение от своего труда, а вкладывал душу в свою работу и развивался как специалист, принося радость окружающим.

Из чего складывается система работы мастера производственного обучения? Хочу Вам представить её в виде ментальной карты.

**( слайд** «Дерево сильно своими корнями»**)**

«Дерево сильно своими корнями».Все началось с того, что ещё с детства я мечтала стать учителем. Свой первый опыт приготовления блюд я приобрела у своих родных: мамы, бабушки, тети Сони. Они готовили очень хорошо и вкусно. Моя тетя во время войны работала в труд - армии, после войны долгое время работала в интернате, готовила обеды для детей, которых привозили с ближайших поселков, здесь они и обучались грамоте. Бывая в гостях у бабушки, о которой я вспоминаю с особой теплотой, мы были окружены вниманием. Я всегда наблюдала, как бабушка с трепетом и любовью целыми днями не отходила от печи, чтобы нас накормить. Она передала свой опыт моей маме, а она мне. Я очень хорошо помню, как мама выпекала: большие булки хлеба, пироги, блины, розаны, бублики, беляши, чебуреки, пирожки с капустой, картофелем, свеклой, морковью, сухофруктами, тыквой, готовила большими чашками винегреты, холодец. Делала заготовки: квасила капусту, солила грибы, сушила ягоды, яблоки, солила сало, изготавливала ливерную, мясную, кровяную колбасы. Помимо этого, успевала и в поле работать. Это все повлияло на выбор моей профессии.

(**1 ветвь «Самообразование»)**

Первую ветвь в системе работы, считаю самообразование. «Ребенок - не пустой сосуд, который нужно наполнить, но факел, который нужно зажечь», - говорил Плутарх.

Поэтому вся моя деятельность направлена не только на самореализацию студентов, но и на создание условий для самообразования. Моя тема «Активизация познавательной деятельности студентов путем использования инновационных методов на уроках производственного обучения»

Самообразование, является неотъемлемой частью системы работы мастера производственного обучения. Чтобы успешно воспитывать будущих специалистов и формировать у них мировоззрение, каждый мастер должен обладать целым рядом качеств. Так, важно, чтобы мастер не только сам обладал глубокими знаниями, но и умел в ходе повседневного общения со студентами правильно разъяснять им, проводить беседы. Уровень общего развития подростков, с каждым годом растет, это требует от мастера производственного обучения гибкости, культуры поведения, знаний в области теории и методики, умения работать со студентами. Моими личными достижениями в профессиональной деятельности считаю участие в интернет – конкурсах: «Методическая копилка», «Лучший открытый урок»; участие в олимпиаде «Развитие профессиональных педагогических компетенций»; курсы прохождения квалификации «Технологии развития критического мышления», «Педагог новой формации системы ТиПО» и т.д.; статьи в газеты «Трудно в учении - легко в бою»; участие в ворлдскилс 2017; конкурсы профессионального мастерства. Являясь человеком творческим и постоянно занимающимся самообразованием, с удовольствием участвую в конкурсах профессионального мастерства (являюсь призером внутриколледжного конкурса «Мастер года –2011»). Приняла активное участие в областном конкурсе «Мастер года-2016» среди учебных заведений технического и профессионального образования Костанайской области заняла Гран-При.

**(2 Ветвь «Воспитательная работа»)**

**Второй ветвью считаю воспитательную работу «Без воспитания нет обучения»** Поэтому воспитывая студентов провожу в группе классные часы «Эстетическое воспитание», «Толерантность», «Я горжусь своей родиной», «Все о Казахстане» посвященные патриотическому, эстетическому воспитанию; встречи со специалистами, во время которых подростки черпают информацию о здоровом образе жизни «Жизнь без наркотиков», «Вред алкоголя и табака», «Спорт и я!!!»; участвуем в спортивных мероприятиях «День здоровья», «Квесты». И конечно проводим классные часы профессиональной направленности, декадники по профессии и конкурсы профессионального мастерства: наши студенты постоянно получают призовые места, вот один из примеров в областном конкурсе профессионального мастерства «Лучший по профессии» - Горшков Роман 1 место. К таким мероприятиям можно отнести: «Ароматы кухни», «Фестиваль толерантности», мастер – классы «Цветы из овощей», веду кружок «Кулинар», делюсь свои опытом работы на заседаниях методических цикловых комиссиях специальных дисциплин, на педагогических советах «Об эффективной организации урока преподавателя колледжа», «Мастер производственного обучения основной учитель профессии», провожу открытые уроки по предмету «Производственное обучение» на тему «Простые и сложные формы нарезки овощей», «Блюда из рыбы и морепродуктов», «Приготовление блюд из рыбной котлетной массы», «Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее» и т.д.

**(3 Ветвь «Методы и формы обучении»)**

Третьей ветвью системы работы мастера считаю методы и формы, применяемые в работе. Получение профессиональных знаний и овладение профессией начинается через теоретические занятия, уроки производственного обучения. Для этого на I курсе, как одну из форм производственного обучения, первым уроком, использую экскурсию в рестораны, кафе и столовые города Костанай, п. Затобольск. Целью первой экскурсии считаю – показать и дать представление об избранной профессии. Опыт работы показывает, что такие экскурсии создают хорошую положительную мотивацию на освоение избранной специальности. Большинство ребят приходят в колледж с неосознанным выбором, а по совету родителей, знакомых. И только первое знакомство с производством дает правильное представление о выбранной профессии и это во многом определяет дальнейший успех в ее успешном овладении. Они видят предстоящий труд, знакомятся во время экскурсии с современным оборудованием, материалами, организацией труда в условиях производства, видят конечный результат труда и у них возникает четкое представление о том, чем в будущем им предстоит заниматься при освоении выбранной ими квалификации «Повар».

На смену обычных методов обучения пришли современные технологии, поэтому на уроках производственного обучения стараюсь использовать элементы различных  педагогических технологий. Мои уроки предусматривают развитие творческих способностей обучающихся. Стараюсь проводить уроки с элементами конкурсов профессионального мастерства, это прививает интерес к профессии, развивает умения и навыки самостоятельной работы, стремление к творческому поиску: «Механическая и кулинарная обработка мяса и мясных продуктов», «Блюда из рыбы и морепродуктов». Обучающиеся самостоятельно ищут интересный материал, составляют кроссворды, создают буклеты для уроков п/о, что активизирует их познавательную деятельность; уроки – конкурсы, выставки «Гигантские овощи (карвинг)», дегустация «Бутербродный БУМ», выставки «Искусство в кулинарии», викторины «Кулинарный эрудит» позволяют реализовать следующие педагогические цели: пробудить у студентов интерес к учению, углубить их знания с помощью дополнительных источников информации, подвести к осознанию гордости за свою профессию. Студенты с особой теплотой готовят материалы по современной кухне Казахстана и разнообразных банкетов. На уроках производственного обучения использую различные игры - игра «Лото», игра «Нельзя», «Вставь пропущенное слово», кулинарный диктант, игра «Да-Нет», «Дегустатор», заполнение оценочных листов (самоконтроль, взаимоконтроль) и т.д.

Современная жизнь требует от человека умения осуществлять выбор - от выбора товаров и услуг до выбора друзей и выбора жизненного пути. Использование на уроках таких игр, как «Выбери необходимое сырье», «Выбери необходимое оборудование, температурные режимы приготовления, форму нарезки и т.д.», «Найди ошибку» и др. предполагает развитие у студентов вариативного мышления, то есть понимание возможности различных вариантов решения задачи, умение осуществлять систематический выбор вариантов, сравнивать их и находить оптимальный вариант. Обучение, в котором реализуется принцип вариативности, снимает у студентов страх перед ошибкой, учит воспринимать неудачу не как трагедию, а как сигнал для исправления ситуации - ведь это всего лишь один из вариантов, который оказался неудачным, следовательно, надо искать другой вариант.

К организации игр предъявляю определенные требования: игра должна основываться на свободном творчестве студентов; вызывать только положительные эмоции. Основной целью игры считаю развитие творческих умений и навыков, формирование творческого потенциала и профессионально – ориентированного мышления. Конфуций писал: "Учитель и ученик растут вместе". Игровые формы уроков позволяют расти как преподавателю, так и студенту.

Деловая игра как метод обучения дает студентам возможность применить полученные знания в условиях приближенных к реальным условиям, способствует развитию творчески активной, профессионально и социально компетентной личности будущего специалиста. Ролевые игры позволяют обучающимся «примерить» новое для них поведение в безопасном окружении. Ролевые игры применяются при исследовании проблем и ситуаций, которые возникают в реальной жизни. На занятиях имитируется деятельность какого-либо предприятия, его подразделения, события, конкретная деятельность людей (деловое совещание, обсуждение планов, шеф – повар, помощник повара, повар и т.д.) Игра развивает адаптивные возможности будущих специалистов к реальным условиям производства. Игра помогает им осознать себя в новой роли, параллельно игра заставляет студентов считаться с товарищами, сопереживать, сочувствовать, т.е. способствует воспитанию личности.

На уроках-конференциях затрагиваем вопросы о качестве продуктов питания, пользы и вреда пищевых добавок, условий хранения пищевых продуктов и блюд, история блюд, исторические события и др. К уроку студенты получают опережающее задание и готовят сообщения, с использованием дополнительной литературы, материалов интернет-сайтов, а также собственных рассуждениях. На таких уроках формируются общие компетенции: осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач; использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Для решения проблемы трудоустройства и профессионального роста сегодня требуются не только профессиональные знания, но и активная жизненная позиция, умение целенаправленно выстраивать производственные взаимоотношения, принимать нестандартные решения, способность всесторонне рассматривать даже незначительную проблему. Этому в немалой степени способствует проводимые в группе мастер-классы и конкурсы профессионального мастерства, уроки – соревнования, базирующиеся на знании общеобразовательных дисциплин. Такие занятия позволяет увязать практику с теорией, способствуют формированию мотивации к изучению общеобразовательных дисциплин, к творчеству и художественному отношению к профессии – повар. Урок соревнование развивает у студентов чувство коллективизма, ответственности за всю команду, способствует воспитанию дисциплины, организованности, сплоченности. Урок – соревнование заставляет студентов работать в высоком темпе, при подготовке к соревнованию можно использовать различные домашние задания (составить кроссворд, подготовить историческую справку, подготовить вопросы, загадки команде – сопернику и т.д.).

При применении на уроках технологии взаимообучения группе студентам дается опережающее задание по теме урока, затем они выступают на уроке в роли мастера производственного обучения. Такая работа всегда вызывает интерес у студентов. Подготовительный период к таким урокам отмечается высокой степенью сочетания индивидуальной и совместной творческой работой студента и мастера.

Проектная технология. Проект – это метод обучения, который может быть использован в изучении любой темы, он всегда ориентирован на самостоятельную деятельность студентов - индивидуальную, парную, групповую и на реальный конечный результат – продукт, изделие. Цель проекта – реалистичность достижения результата, раскрыть индивидуальные возможности обучающихся в освоении новых и применении полученных знаний. В этом случае перед мастером стоит цель: показать на практике возможности применения философско-художественных знаний в постижении поварского искусства, создать серию мини-проектов, выполняемых самими студентами под руководством мастера. Так, например можно задать любую тему — и студентам необходимо с художественной точки зрения отобразить её при оформлении или составлении своего блюда.

Студенты осуществляют проект по следующему алгоритму: - подбор продуктов (товароведение), - их дополнение друг другом (физиология питания, химия, биология),- технологическая часть (кулинария и оборудование), - оформление (изобразительное творчество), - рассказ о том, к какой кухне народов мира принадлежит данное блюдо (география, история),- реализация блюда (санитария, гигиена).

Студенты самостоятельно анализируют полученную информацию по теоретическому и практическому представлению темы, распределяют основные задачи, выполняют производственное задание и представляют результат своей работы. Например, другое направление: национальная кухня. При представлении национальной кухни студенты знакомятся с культурой и традициями народов мира. Благодаря этому они изучают множество рецептов, применяют на практике логическое мышление в приготовлении и оформлении блюд. Акцент проекта переносится на воспитание подлинно свободной личности, формирует у студентов способность самостоятельно мыслить, добывать и применять знания, тщательно обдумывать принимаемые решения и четко планировать действия, эффективно сотрудничать в разнообразных по составу и профилю группах, быть открытыми для культурных связей. В ходе выполнения проекта студенты собирают необходимую информацию, классифицируют ее, строят целостную картину применения художественного творчества в работе повара. Проекты позволяют формировать коммуникативные навыки (коммуникативную компетенцию) - способность к сотрудничеству, взаимодействию, умение обосновывать высказывания и воспринимать критику, проявлять инициативу, что очень важно, так как коммуникативные навыки востребованы сегодня на рынке труда, необходимы в любых сферах деятельности.

(**4 ветвь** «**Общественная работа»)**

Четвертой ветвью считаю общественную работу. Немаловажную роль она играет в моей системе работы как мастера. Ежегодно совместно с группой принимаем участие в мероприятиях района и области. В День Победы для жителей района готовим «Солдатскую кашу», принимаем участие в выставках «Золотая осень», «Наурыз Мейрамы» готовим бауырсаки, «Наурыз - коже», «Беспармак». Еще одной доброй традицией в регионе стало проведение областного фестиваля толерантности «Под единым шаныраком»; фестивали благотворительной ярмарки под названием «Кухни народов Казахстана» - все вырученные на ярмарке средства пошли в фонд поддержки Костанайского общественного объединения матерей детей-инвалидов «Радуга».

Общественная работа помогает понять социум, характеры людей. В колледже состою в активе профсоюзного комитета являюсь организатором мероприятий по оформлению банкетных столов, оказываю помощь в приготовлении блюд для выставок от колледжа, составлению меню для праздников.

(**5 ветвь «Профориентационная работа»)**

Пятой ветвью своей работы считаю профориентацию. Для того, чтобы заинтересовать студентов мы проезжаем по школам и рассказываем о своих специальностях с целью вовлечения в данную профессию. Одной из первых в этом учебном году являлась Мичуринская школа - профориентационная работа проводилась вместе со студентами, показывали мастер класс по «Приготовлению изделий из дрожжевого теста- оформление кулебяк, пирогов, формование булочек в виде жаворонков.» Ученики школ были вовлечены в трудовые операции по формовке изделий.

(**6 ветвь** «**Трудоустройство – результат работы»)**

Трудоустройство считаю большим и ответственным этапом в системе работы мастера производственного обучения. Мои студенты закрепляют и совершенствуют свои профессиональные навыки в ресторанах и кафе города. Труд мастера производственного обучения приносит глубокое удовлетворение, когда он узнает, что по окончании обучения его воспитанники успешно работают - это награда..

Хочу заметить, что молодые люди, которые ищут успех - обязательно его находят. Соблюдая все правила, вкладывая душу, мастерство и знания, мы мастера своего дела, ждем результата. А результат – это то, над чем стоит работать. Приведу примеры из жизни моих выпускников:

Роман Горшков – призер областного конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии - повар» среди студентов, в данный момент является ведущим поваром по приготовлению горячих блюд в кафе-баре «Океан» города Костаная. На данный момент повышает свой профессиональный уровень, обучаясь в Челябинском государственном университете по специальности «Технология приготовления пищи».

Своими достижениями, считаю, успех своих студентов и я могу гордиться, что десятки моих студентов вышли в жизнь и работают в предприятиях общественного питания ближнего и дальнего зарубежья. Они стали достойными гражданами Республики Казахстан: Сабыржан Ермек – после окончания Костанайского сельскохозяйственного колледжа вместе со своими родителями открыли кафе в г. Аркалык; Вячеслав Самолазов – работает в кафе «Ландыш» шеф-поваром горячих блюд г. Костаная; Сидыкова Анара – отличница по специальности «Организация питания», работает в Костанайском сельскохозяйственном колледже поваром в столовой для студентов; Ерденов Марал – работает по специальности поваром в «Суши-баре» кинотеатра «Казахстан» г. Костаная; Чаусов Игорь – работает пекарем, изготавливает кондитерские изделия КХ «Березка», который славится своей выпечкой; Кудапин Сергей – работает поваром в кафе «Хуторок 444» г. Костаная; Заворотнюк Инна – ТД «Азия» тестомес, Шевченко Галина – г. Ставрополь, кафе «Бриз» и многие другие.

**Вывод:**

Проводимый мною анализ трудоустройства моих детей, позволяет сделать вывод, что система работы по определенным формам и методикам позволяет мне получить – специалиста соответствующего требованиям современного работодателя – конкурентоспособного, мобильного. А значит со своей задачей мастера производственного обучения – научить – я справляюсь. Современный мастер производственного обучения должен любить детей, потому что воспитание — длительный процесс, требующий большого терпения и душевной щедрости. Мастер производственного обучения всегда должен быть интересен для своих студентов, постоянно должен совершенствовать свое мастерство. Должен идти вперед, осваивать инновационные технологии, нетрадиционные методы, но и не должен забывать доброе старое. Я горжусь тем, что я – мастер п/о и причастна к созданию будущего нашей страны. «Соблюдая все правила, вкладывая душу, мастерство и знания, мы мастера своего дела, ждем результата. А результат – это то, над чем стоит работать. Наше будущее – это молодые профессионалы!!!»

Каждый мой выпускник- это важный листочек моего дерева, которое с годами растет, набирает силы, развивается и дает новые ростки, чтобы радовать людей!