

ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОЕ ОБУЧЕНИЕ СТУДЕНТОВ

*С.П. Лифанова, д.с.-х.н., профессор, О.Е. Ерисанова, д.с.-х.н.,
профессор, Л.Ю. Гуляева, к.с.-х.н., доцент
ФГБОУ ВО «Ульяновская ГСХА»*

В статье описана проблема использования практико-ориентированного обучения студентов в преподавании профильных дисциплин и представлен обзор наиболее приемлемых методов, которые будут улучшать качество профессиональной подготовке.

Профессиональное становление личности возможно лишь в результате обращения профессионального образования к практико-ориентированным технологиям обучения и воспитания студентов. Суть метода – «поэтапная» профессиональная подготовка студентов в контексте формирования профессиональной компетентности, социально значимых и профессионально важных качеств, при усвоении комплекса взаимосвязанных развивающихся профессионально значимых видов деятельности и профессиональной активности студентов [1]. Практико-ориентированные технологии предполагают переход от оценивания знаний преподавателем к совместному оцениванию со студентами. Внедрение и применение новых методов обучения, в т. ч. деловые игры, тренинги, групповая работа, проектные методы, моделирование и имитационные занятия с представителями сферы труда, тематические встречи со специалистами; конференции по результатам практики при участии работодателей; экскурсии на специализированные выставки и встречи со специалистами; мастер-классы. Практико-ориентированное обучение предполагает: освоение студентами образовательной программы не в аудитории, а в реальных условиях, формирование у студентов профессиональных компетенций за счет выполнения ими реальных практических задач в учебное время; практическая деятельность по осваиваемому профилю обучения с участием профессионалов этой деятельности. Содержание практико-ориентированного обучения: теоретическая часть: лекции, семинары, занятия по закреплению знаний, совместные занятия и мастер-классы с приглашенными специалистами общественного питания. Практико-ориентированные технологии способствуют формированию конкурентоспособ-

ного специалиста, обладающего достаточным уровнем компетенции, способного быстро адаптироваться к постоянно меняющимся условиям производственных процессов.

На кафедре биотехнологии и переработки сельскохозяйственной продукции Ульяновской ГСХА имени П.А. Столыпина один из видов практико-ориентированного обучения студентов - проведение мастер-классов. Известно, что старая русская поговорка гласит: «Добрый повар стоит доктора», и действительно, повару, как и врачу, нельзя быть равнодушным, т.к. эта профессия требует постоянного поиска, творческой фантазии, потому что надо приятно удивлять посетителя каждый раз, когда он заходит в столовую, кафе, ресторан. Кулинарное искусство приобретает человеком в течение долгих лет учебы и практики и не каждый способен стать хорошим поваром, но стремиться к этому должны все, воспитывая в себе любовь к творчеству поиск нового и желание доставить людям радость. Талант повара в том, и заключается, что бы установить свои «тайные»; неведомые для окружающих отношения к продуктам. Для дальнейшего развития творческого потенциала и формирования личности студентов, мастера производственного обучения, а также совершенствования общих и профессиональных компетенций, роста их профессионального уровня и проводятся мастер-классы. Студенты получают возможность творчески видеть проблемы и решать их в реальной, конкретной жизненной ситуации, стать более самостоятельными, мобильными и ответственными специалистами, востребованными на рынке труда. Мастер-класс - это метод проведения занятия, который основан на практических действиях, с помощью демонстрации творческого решения определенной познавательной и проблемной задачи [2]. Использовать виды мастер-классов можно в процессе подготовки будущих специалистов сферы обслуживания, они могут способствовать формированию и совершенствованию профессиональных знаний, умений, навыков и компетенций, которые ему пригодятся в различных видах профессиональной деятельности. Для специалистов индустрии питания основными видами деятельности являются: организация питания, организация обслуживания, маркетинговой деятельности, контроля качества продукции и услуг, выполнения работ по рабочим профессиям и др. Реализация перечисленных видов деятельности невозможна без формирования совокупности коммуникативных умений, являющихся составной частью общекультурных и профессиональных компетенций. Для эффективной организации мастер-класса необходимо соблюдать

следующие требования: мастер-класс должен состоять из заданий, которые направляют деятельности участников для решения поставленной проблемы, но внутри каждого задания участники абсолютно свободны: им необходимо осуществить выбор пути исследования, выбор средств для достижения цели, выбор темпа работы. Мастер-класс должен всегда начинаться с актуализации знаний каждого по предлагаемой проблеме, что позволит расширить свои представления знаниями других участников. При проведении мастер-класса предлагается использовать определенный алгоритм поиска решения проблемы: выделение проблемы - панель (этап актуализации знаний в данной проблемной плоскости) - объединение в группы для решения проблемы - работа с материалом - представление результатов работы - обсуждение и корректировка результатов работы.

Таким образом, использование практико-ориентированных технологий (мастер-классов) в подготовке будущих специалистов сферы обслуживания может являться эффективным методом проведения занятий, способствующих формированию совокупности профессиональных коммуникативных умений.

Библиографический список

1. Ерисанова О.А. Нетрадиционные формы занятий в обучении студентов [Текст] / О.Е. Ерисанова, С.П. Лифанова, Г.Н. Зеленов // Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании : материалы научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии. - Ульяновск : УГСХА им. П.А. Столыпина, 2013. - С. 61-65.
2. Галкина Е.Н. Мастер-класс как метод проведения занятия, способствующий формированию коммуникативной культуры специалистов сферы обслуживания [Текст] Е.Н. Галкина // Современные проблемы науки и образования. – 2012. – № 2.;