**ФОРМИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ НА УРОКАХ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ИННОВАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

***Е.М. Желябовская,***

 *мастер производственного обучения*

 *ОГАПОУ «Белгородский техникум*

*общественного питания»*

*Белгородская область, г. Белгород*

Перед профессиональным образованием стоят сложные задачи - не только подготовка грамотного специалиста, но и формирование профессионально компетентного выпускника, способного к профессиональной мобильности в условиях информатизации общества.

**Компетенция —** это готовность (способность) обучающегося использовать усвоенные знания, учебные умения и навыки, а также способы деятельности в жизни для решения практических и теоретических задач. Способность работать самостоятельно, способность брать на себя ответственность, готовность замечать проблемы и искать пути их решения, умение анализировать новые ситуации и применять знания для такого анализа. Компетенции «закладываются» в образовательный процесс посредством технологий.

**Технология обучения** - это совокупность методов и средств обработки, представления, изменения и предъявления учебной информации, это наука о способах воздействия преподавателя на обучающихся в процессе обучения с использованием необходимых технических или информационных средств. Педагогическое мастерство мастера производственного обучения состоит в том, чтобы отобрать нужное содержание, применить оптимальные методы и средства обучения в соответствии с учебной программой и поставленными образовательными задачами.

Педагогической задачей является ориентация на конкретную профессию.

На современном этапе главная задача профессионального образовательного учреждения в сравнительно короткий срок воспитать и вооружить обучающегося такими знаниями, чтобы он мог занять достойное место в обществе и приносить ему максимальную пользу. Для решения данной проблемы необходимо разрабатывать и внедрять методы, формы организации обучения и учебно-методическое обеспечение, которые обеспечивали бы целенаправленное развитие у обучающихся мыслительных способностей, интереса к учебным и производственным работам, самостоятельность и потребность в творчестве.

Так же я уверена в том, что весьма актуально и современно использование инновационных методов для повышения эффективности производственного обучения студентов профессии: «Повар, кондитер».

Любая деятельность становится творческой тогда, когда человек стремится выполнить свое дело правильнее и лучше. Итак, главное в содержании труда современного специалиста - повара, кондитера - это проникновение в сущность технологических процессов и получение высокого качества выпускаемой продукции. Владение многообразными трудовыми навыками дает возможность, в случае необходимости, включаться в работу любого звена производственного процесса, переходить от одного вида производственной деятельности к другому в соответствии с быстроменяющимися условиями производства. И этому должен научить мастер производственного обучения, дать основу для формирования таких профессиональных качеств, которые возможно отработать на уроках производственного обучения.

Освоение **профессиональных компетенций** у обучающихся по профессии «Повар, кондитер» невозможно без с соблюдением следующих условий:

* правильно подобранных методов обучения, таких как :
* репродуктивных демонстрациях;
* проблемно-поисковых (постановка практических и ситуационных задач);
* имитационных методов (анализ конкретных производственных ситуаций и задач; ситуационные решения; практические задания в процессе практики; обсуждение разработанных вариантов).
* необходимых средств обучения, обеспечивающих оптимизацию достижение целей, (например, наличие учебных пособий по ФГОС, профессия «Повар, кондитер», документация, необходимая для уроков учебной практики, инструкционные карты, тесты);
* материально-технического обеспечения уроков учебной практики по профессии «Повар, кондитер».

Для значимости будущей профессии, для лучшего усвоения материала обучения, мастера производственного обучения и преподаватели техникума в своей работе применяют инновационные технологии.

Работая над проблемой активизации познавательной деятельности студентов, я в методике проведения урока производственного обучения применяю современные воспитательные технологии:

* личностно - ориентированная технология;
* технология трудового воспитания;
* технология коллективного воспитания;
* информационно - коммуникативная технология;
* технология перспективно - опережающего обучения;
* игровая технология;
* технология проблемного обучения;
* технология мастер - класса;
* технология сотрудничества;

Современный образовательный процесс немыслим без поиска новых, более эффективных производственных технологий, призванных содействовать развитию профессиональных компетенций обучающихся. Необходимо добиваться, что бы обучающийся стал активным участником учебного процесса, а мастер производственного обучения, забыв о роли информатора, являлся организатором познавательной деятельности студента.

Для лучшего усвоения материала студентами на уроках производственного обучения я использую в своей работе элементы:

* игровой технологии;
* технологии взаимообучения;
* технологии развивающего и проблемного обучения;
* технологии интерактивного обучения;
* проектной технологии;
* здоровьесберегающей технологии;
* личностно-ориентированной технологии;

- мастер - класса;

* технология сотрудничества;

-технология трудового воспитания.

При разработке уроков производственного обучения с применением деятельностного подхода рекомендуется использовать как коллективные формы работы, коммуникативное взаимодействие, эвристическую беседу, так и индивидуальные формы работы: задание для самостоятельного выполнения.

Я широко использую на уроках производственного обучения документы письменного инструктирования - инструкционные карты, карты технологической последовательности приготовления, технологические схемы. Письменное инструктирование способствует развитию навыков самостоятельности, самоконтроля, повышает производительность труда, качество работы, создает у обучающихся правильное представление о современной технологии.

Мастеру производственного обучения необходимо организовать работу на уроках так, чтобы обучающиеся были субъектами собственной деятельности:

* сами осознали и вычленили проблему;
* сформулировали задачи;
	1. решили их, сумели применить полученные знания на практике.

 **Игровые технологии** дают возможность использовать коллективные формы взаимодействия учащихся, выявить межпредметные связи и интегрировать их в общие знания, повысить интерес учащихся к профессии. Технология активного обучения помогает достичь более прочного усвоения студентами знаний, умений и навыков. Игровая форма занятий создается на уроках при помощи игровых приемов и ситуаций, которые выступают как средство побуждения, стимулирования.

К организации игр предъявляются определенные требования:

* игра должна основываться на свободном творчестве учащихся;
* игра должна вызывать у учащихся только положительные эмоции;
* в игре обязателен элемент соревнования между командами или отдельными участниками
* игра должна учитывать возрастные и индивидуальные особенности учащихся.

Цель игры должна быть достижимой, а ее оформление красочным и разнообразным, обязательны атрибуты игры: оформление, перестановка мебели, что создает новизну эффект неожиданности и будет способствовать повышению эмоционального фона урока.

Уроки провожу в виде:

**Урока соревнования,** который 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.).

Основная цель игры - развитие творческих умений и навыков, формирование творческого потенциала и профессионально - ориентированного мышления. Игра развивает адаптивные возможности будущих специалистов к реальным условиям производства. Игра помогает обучающимся осознать себя в новой роли, параллельно игра заставляет обучающихся считаться с товарищами, сопереживать, сочувствовать, т.е. способствует воспитанию личности. Использование на уроках таких игр, как «Выбери необходимое сырье», «Выбери необходимое оборудование», « Температурные режимы приготовления, форму нарезки и т.д.», «Найди ошибку», «Вставь пропущенное слово», заполнение оценочных листов (самоконтроль, взаимоконтроль) и др. предполагает развитие у учащихся вариативного мышления.

Даже маленький элемент игры на уроке оживляет учебный процесс, создает атмосферу раскованности, свободы мышления. В работу вовлекаются все обучающиеся, даже самые пассивные.

**На уроках-конференциях** затрагиваются вопросы о качестве продуктов питания, пользы и вреда пищевых добавок, условий хранения пищевых продуктов и блюд, история блюд, исторические события и др. К уроку обучающиеся 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.

**Урок - конкурс.** В техникуме стало традицией ежегодно проводить конкурсы профессионального мастерства среди студентов, где мастера, вместе со студентами демонстрируют кулинарное и кондитерское искусство. Эти работы способствуют развитию личности и её профессиональной культуры, творческого начала.

Цель конкурса - выявление уровня и качества подготовки студентов, совершенствование профессиональной подготовки, повышение престижа рабочих профессий среди молодежи. Участники конкурса демонстрируют теоретическую подготовку, профессиональные умения и навыки при выполнении практических заданий, использовании оборудования, применении рациональных приемов и методов труда, проявляя творчество в работе, культуру труда.

В процессе подготовки к конкурсу сами студенты выбирают тему, планируют работу, ищут рецепты и отрабатывают блюда.

Мастер направляет творческую инициативу обучающихся, подсказывает идеи и, предоставив максимум самостоятельности, вместе с группой достигает отличных результатов. Благодаря подобным мероприятиям группа сплачивается, усиливается профессиональная мотивация студентов.