

К ВОПРОСУ О ПОДГОТОВКЕ СПЕЦИАЛИСТА – ТЕХНОЛОГА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В РАМКАХ ЕДИНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОСТРАНСТВА

Букалова Н.П.¹, Степанян Ю.Г.², Пестова И.Г.²

¹ФГБОУ ВПО "Пермский национальный исследовательский политехнический университет", г. Пермь, Россия (614990, Пермь, Комсомольский проспект, 29), e-mail: bukalova.n.p@mail.ru

²ФГБОУ ВПО "Пермский институт (филиал) Российского государственного торгово-экономического университета", г. Пермь, Россия (614000, Пермь, бульвар Гагарина, 57), e-mail: lanselot2001@inbox.ru

В данной статье авторы обращаются к проблеме подготовки студентов-технологов общественного питания в рамках единого образовательного пространства и двухуровневой системы образования. Для реализации и развития творческого потенциала студентов-технологов, поддержания их стремления к самореализации и самообразованию, формирования у них профессиональных и общекультурных компетенций в обучении сочетаются традиционные и инновационные образовательные технологии, в частности, мастер-классы. Проведение мастер-классов становятся неотъемлемой частью обучения студентов-технологов в ВУЗе, поскольку они являются отличной возможностью для приобретения профессиональных навыков, развития скрытых интеллектуальных способностей, расширение круга интересов студентов. Мастер-класс – это эффективная форма передачи знаний и умений, обмена опытом, обучения и воспитания, позволяющая демонстрировать новые возможности педагогики для развития связи студент – преподаватель.

Ключевые слова: мастер-класс, кулинарная продукция, педагог-мастер, рефлексия.

THE QUESTION OF TRAINING SPECIALIST - CATERING TECHNOLOGY WITHIN SINGLE EDUCATIONAL SPACE

Bukalova N.P.¹, Stepanyan Y.G.², Pestova I.G.²

¹Perm National Research Polytechnic University, Perm, Russia (614990, Perm, Komsomol prospect, 29), e-mail: bukalova.n.p@mail.ru

²Perm Institute (branch) of Russian State Trade and Economic University, Perm, Russia (614000, Perm, Gagarin Boulevard 57), e-mail: lanselot2001@inbox.ru

In this paper, we address the problem of student training technologists catering within a single educational space and a two-tier education system. For the implementation and development of the creative potential of students, technologists, supporting their quest for self-realization and self-education, the formation of the professional and general cultural competence in teaching a blend of traditional and innovative educational technologies - in particular - master classes. Master classes are becoming an integral part of student learning technologists in higher education, as they are an excellent opportunity to gain professional skills, development of the latent intellectual capacity, expanding the range of students' interests. Master Class - an efficient way of transferring knowledge and skills, exchange of experience, training and education, allowing demonstrate new possibilities for the development of communication pedagogy student - teacher.

Keywords: master class, culinary products, teacher-master, reflection.

Введение

Современные тенденции развития системы высшего образования требуют сохранить и преумножить научно-производственный, интеллектуальный и культурный потенциал молодежи. Принятие Россией положений "Болонского процесса" выявило достаточное количество проблем – это и существующая система оценок знаний студентов, а также отсутствие методик и форм, способствующих развитию навыков самостоятельной работы, творческого, научного, потенциала студентов.

Особенно это сказалось при подготовке студентов инженерных направлений, например, специалиста -технолога общественного питания, подходы к развитию творческой личности видятся в организации учебного процесса таким образом, чтобы студент, овладевая знаниями и умениями, обладал способностью к творческой деятельности, которая заключается в генерации и осуществлении новых и адаптации имеющихся идей.

Для реализации и развития творческого потенциала студентов-технологов, поддержания их стремления к самореализации и самообразованию, формирования у них профессиональных и общекультурных компетенций преподаватели Пермского института (филиала) РГТЭУ применяют сочетание традиционных и инновационных образовательных технологий, в том числе и при организации самостоятельной работы студентов. Анализ конкретных ситуаций, выездные занятия, проведение мастер-классов, участие в выставках и конкурсах активно применяются в образовательном процессе ВУЗа.

Мастер-классы

Проведение мастер-классов становится неотъемлемой частью обучения студентов-технологов в ВУЗе, поскольку они являются отличной возможностью для приобретения профессиональных навыков, развития скрытых интеллектуальных способностей, расширение круга интересов студентов, и что не менее важно, позволяют воспитать чувства ответственности за результаты своих действий, стремление к познавательной деятельности и самореализации [1, 5].

Проведение мастер-классов в ВУЗе осуществляется квалифицированными преподавателями, профессионалами своего дела, имеющими международные признания, способные увлечь молодых людей своими идеями и готовы поделиться накопленным жизненным и профессиональным опытом. Для достижения наилучших результатов преподаватели Пермского института (ф) РГТЭУ ставят следующие цели и задачи мастер-классов для студентов [2, 3, 4]:

- познакомить с последними достижениями в общественном питании;
- познакомить с современными, модными тенденциями в оформлении блюд и кулинарных изделий;
- продемонстрировать новые приемы и методы оформления блюд и кулинарных изделий;
- предоставить возможность приобрести практические навыки альтернативных способов оформления холодных закусок, блюд и кондитерских изделий.

Для преподавателей:

- создание условий для профессионального самосовершенствования преподавателей и студентов;
- демонстрация опыта работы;

- разработка авторской модели уроков (занятий) в режиме демонстрируемой педагогической технологии.

Мастер-класс – это эффективная форма передачи знаний и умений, обмена опытом, обучения и воспитания, центральным звеном которой является демонстрация оригинальных практических методов освоения определенного материала, передачи педагогического мастерства (возможно авторской педагогической программы) при активном взаимодействии всех участников занятия и позволяющая демонстрировать новые возможности педагогики для развития связи студент – преподаватель.

Педагог-мастер — это человек, уже прошедший свой самобытный, неповторимый путь личностного и профессионального роста, достигший определенных успехов. Успехи эти могут быть самого разного свойства. Здесь и самобытная логика выстраивания воспитательных отношений, и оригинальная организация процесса обучения, и технологически выверенные модели оптимального планирования учебных занятий, емкая, многомерная оценка качества полученных воспитательно-образовательных результатов.

Позиция Мастера – это, прежде всего, позиция консультанта и советника, помогающего организовать учебную работу, осмыслить наличие продвижения в освоении способов профессиональной деятельности.

Проводя мастер-класс, Мастер никогда не стремится просто передать знания. Он старается вовлечь участников в процесс, сделать их активными, разбудить в них то, что скрыто даже для них самих, понять и устранить то, что мешает саморазвитию. Все задания Мастера и его действия направлены на то, чтобы подключить воображение участников, создать такую атмосферу, в которой они проявили себя как творцы. Это мягкое, демократичное, незаметное руководство деятельностью.

Мастер создаёт атмосферу открытости, доброжелательности, сотворчества в общении; он работает вместе со всеми, равен участнику мастер-класса в поиске знаний и способов деятельности.

На таком занятии всегда предоставляется возможность приобрести практические навыки работы под чутким и благожелательным контролем преподавателя, который внимательно выслушает и ответит на все интересующие Вас вопросы. Мастер-класс – это двусторонний процесс, и отношения «преподаватель – слушатель» являются абсолютно необходимыми. Непрерывный контакт, практически индивидуальный подход к каждому слушателю – вот то, что отличает такой тип занятия от всех остальных форм и методов обучения. К участию в мастер-классах приглашаются лучшие специалисты в изучаемой области. Успешное освоение заданной темы происходит на основе продуктивной деятельности всех участников.

Тематика мастер-классов может включать в себя:

- обзор актуальных проблем и технологий;
- различные аспекты и приемы использования технологий;
- авторские методы применения технологий на практике;
- тонкости, нюансы и недокументированные возможности при использовании технологии в конкретных задачах.

В ходе мастер-класса участники:

- изучают разработки по теме мастер-класса;
- участвуют в обсуждении полученных результатов;
- задают вопросы, получают консультации;
- предлагают для обсуждения собственные проблемы, вопросы, разработки;
- высказывают свои предложения по решению обсуждаемых проблем.

Мастер-класс – форма, доступная в проведении, очень наглядная и результативная для всех участников.

Методика проведения занятия не имеет каких-либо строгих и единых правил, она основывается на педагогической интуиции педагога и на творческой восприимчивости слушателя.

Помимо практического назначения, мастер-класс преследует еще одну очень важную цель – интеллектуальное и эстетическое развитие педагога. В это понятие вкладывается развитие способности самостоятельно и нестандартно мыслить.

Основные преимущества – уникальное сочетание индивидуальной работы, возможность приобретения и закрепления практических умений, навыков, развития гибкости мышления.

Мастер-класс сродни семинару, но, в отличие от семинара, мастер-класс – это всегда "практическое" мероприятие. Основной принцип – "Я знаю, как это сделать, и я научу вас". Здесь всегда предоставляется возможность попрактиковаться под чутким и благожелательным контролем мастера, который внимательно выслушает и ответит на все интересующие вопросы.

Основные преимущества мастер-класса – это уникальное сочетание: короткой теоретической части, индивидуальной работы, направленной на приобретение и закрепление практических знаний и навыков.

Цель проведения конкретного занятия определяется Мастером в зависимости от того, что он будет показывать. Это может быть:

- демонстрация программы деятельности, образовательной программы, программы самообразования и т.п.;

- демонстрация отдельных форм работы, которые использует в своей деятельности педагог;
- демонстрация отдельных методов работы.

При проведении мастер-класса могут использоваться следующие формы работы:

- практическое или лабораторное занятие;
- интегрированное (лекционно-практическое) занятие.

Структура мастер-класса различной направленности строится по принципу, отражающему логику процесса познания: ввод новых знаний, усвоение знаний, рефлексия.

Рассмотрим пример проведения мастер-класса на тему "Эстетика оформления и подачи блюд японской кухни" по дисциплине "Профессиональная эстетика".

Идея проведения мастер-классов по приготовлению, оформлению и подаче суши и роллов родилась не случайно. Благодаря своей полезности и идеальной сбалансированности японская еда стала очень популярной, а количество желающих научиться самостоятельно и, главное, вкусно, как в ресторане, готовить суши, сашими, роллы и гунканы постоянно растет.

Первый этап занятия – теоретический. На данном этапе представляется опыт преподавателя мастер-класса по определенному направлению деятельности.

Под руководством бренд-шефа ресторанного комплекса (РК) "Живаго" г. Перми, по совместительству преподавателя кафедры технологии и организации питания и услуг Пермского института (ф) РГТЭУ студенты узнают об истории блюд японской кухни, эстетике их оформления, об основных продуктах, необходимых для приготовления суши и роллов, необходимом инвентаре, о профессиональных мелочах и хитростях, которые значительно упрощают процесс готовки риса, роллов и суши.

Второй этап занятия заключается в отработке полученных знаний. На этом этапе в роли учеников выступают участники мастер-класса. Преподаватель проводит показательное приготовление унаги, нигири, гунканов, урамаки, суши и сашими. Проводит оформление подаваемых блюд и проводит дегустацию.

Далее, в процессе проведения мастер-класса, студенты-технологи объединяются по группам и разрабатывают собственные блюда и изделия в рамках имеющегося технологического опыта. Результаты работы выносятся на обсуждение. Очень важен тот факт, что каждый участник мастер-класса получает конкретные рекомендации для практической деятельности.

Третий этап – рефлексия. Обсуждение полученных результатов совместной деятельности преподавателями и студентами, а также заключительное слово преподавателя-мастера, он подводит итоги, формулирует замечания и предложения.

В итоге проведения мастер-классов, впечатления о совместной работе с педагогом-наставником останутся в памяти студентов-технологов надолго, а полученные навыки практической работы будут хорошим стимулом для использования их в дальнейших практических работах.

В целом участие студентов в мастер-классах дает возможность: получить практические навыки работы на основании изучения теоретического курса; сформировать навыки принятия профессиональных решений; расширить коммуникативную компетентность участников; разрушить стереотипы мышления; повысить мотивацию к изучаемому предмету.

Помимо мастер-классов, с целью развития и реализации творческого потенциала студентов-технологов в ВУЗе регулярно проводятся выставки и конкурсы, на которых они демонстрируют полученные в процессе обучения знания в процессе обучения. Выставки – это одна из форм самовыражения личности. Подготовка и участие в профессиональных конкурсах – это кропотливая совместная работа преподавателей и студентов, которая повышает коммуникативную ценность обучения, увеличивает эмоциональное воздействие на студентов, способствует более эффективному решению задач обучения специальным дисциплинам. Кроме того, участие в конкурсе способствует выявлению талантливых студентов, стимулирует их профессиональный рост.

Участие студентов ВУЗа в конкурсах и выставках различного уровня стало уже хорошей традицией. Следует признать, что уровень подготовки студентов-технологов достаточно вырос за последние годы, что признается профессионалами в области индустрии питания – на конкурсах российского и международного уровня – "Прикамская кухня", "Евразия" и другие, где студенты занимают призовые места, демонстрируя отличную работу преподавателей-педагогов и свои незаурядные способности.

Стоит отметить, что во время самого конкурса начинающий технолог имеет возможность повысить имеющийся творческий потенциал. Конкурсант не только представляет свои работы, но и получает вдохновение от просмотра выставочных работ сверстников и признанных мастеров общественного питания. Приходят свежие мысли, идеи, находки. Наконец, знакомство с известными шеф-поварами, шеф-кондитерами – это новые ступени в работе. Профессиональные советы, мастер-классы членов жюри помогают сориентироваться в индустрии питания, разработать и приготовить что-то новое и необычное к столу.

Заключение

Таким образом, только системный подход, учитывающий все аспекты подготовки специалиста, способствуют раскрытию творческого потенциала будущих профессионалов индустрии питания и закреплению полученных знаний.

Список литературы

1. Кусжанова А.Ж. Болонский процесс возвращает в вузы приоритет науки // credo new теоретический журнал. – 2012. - № 4.
2. Пестова И.Г., Челпанов А.С. Особенности проведение мастер-классов при подготовке специалистов – технологов общественного питания // Современные образовательные технологии: Материалы IV Международной заочной научно-методической конференции. – Пермь, 2013.
3. Подласый И.П. Педагогика в 2 томах. Учебник для ВУЗов / издательство ВЛАДОС, 1999.
4. Степанян Ю.Г. Организация самостоятельной работы студентов в рамках единого образовательного пространства // Современные образовательные технологии: Материалы III Международной заочной научно-методической конференции. – Пермь, 2011.
5. Федеральный государственный образовательный стандарт ВПО от 21 декабря 2009 г. № 753.

Рецензенты:

Поросенков В.С., д.филос.н., профессор кафедры социальных и гуманитарных дисциплин Пермского института (филиала) РГТЭУ, г. Пермь.

Ручкинова О.И., д.т.н., профессор кафедры «ТВ и ВВ» Пермского национального исследовательского политехнического университета, г. Пермь.