

Образование-территория инноваций

Лялина Наталья Ивановна,

мастер производственного обучения,

ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»,

г. Валуйки, Белгородская область, Россия;

Канаева Наталья Григорьевна,

мастер производственного обучения;

ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»,

г. Валуйки, Белгородская область, Россия;

Лялин Василий Викторович,

преподаватель профессионального цикла,

ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»,

г. Валуйки, Белгородская область, Россия;

Барабашев Семён Валентинович,

преподаватель профессионального цикла,

ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»,

г. Валуйки, Белгородская область, Россия;

Родченко Анна Григорьевна,

преподаватель профессионального цикла,

ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»,

г. Валуйки, Белгородская область, Россия

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОРИЕНТАЦИЯ ШКОЛЬНИКОВ (ИЗ ОПЫТА РАБОТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ)

Аннотация. Профессиональная ориентация играет важную роль в личностном развитии ребенка, улучшении академических результатов и развитии его способностей. В школьной среде начинается формирование у обучающихся первичных знаний и умений, необ-

Образование-территория инноваций

ходимых для осуществления трудовых действий и трудовых функций; развиваются потребности в получении востребованной профессии.

Ключевые слова: *профориентационная работа со школьниками, практико-ориентированная помощь в профессиональном самоопределении.*

Профессиональная деятельность является важнейшей для подавляющего большинства людей современности. Она совершенно необходима как для отдельной личности, так и для общества в целом на различных его уровнях, включая мировое сообщество, человечество. Выбор профессии весьма сложный и порой долгий мотивационный процесс. Причем, выбор профессии является достаточно сложным и напряженным этапом не только для самих молодых людей, но и для их родных и близких, в частности родителей. Проблемой профориентации в разное время занимались такие ученые, как А.А. Дыскин, А.Г. Литвак, А.М. Щербакова, В.П. Ермаков, Ф.С. Исмагилова и другие.

Профориентация – это специально организованная помощь по оптимизации процессов профессионального самоопределения школьников. Поэтому можно сказать, что главной задачей профориентации является всестороннее развитие личности и активизация самих школьников в процессах определения себя, своего места в мире профессий.

Современное занятие – это новый, не теряющий связи с жизнью, то есть актуальный, действенный, урок, на котором преподаватель работает вместе с учениками, сотрудничает, направляет их, помогает, учить и добывать знания. Меняются цели и содержание образования, появляются новые средства и технологии обучения. Работа со школьниками 5-9 классов ориентируется на усиление профориентационной

Образование-территория инноваций

направленности средствами профессиональной подготовки и в соответствии с их профессиональными интересами.

Содержание и методы профориентационной работы со школьниками находятся в тесной взаимосвязи между собой. Мастерство преподавателя или мастера производственного обучения состоит в умении правильно оценивать эти взаимосвязи и находить рациональные варианты взаимодействия, обеспечивающие успешность в профессиональном самоопределении школьника. Мы считаем, что активные методы являются главным инструментом в профессиональной подготовке. Данные приёмы обучения подразумевают диалог педагога и школьника, в также диалог между самими детьми. При этом развиваются коммуникативные способности и умение решать проблемы коллективно.

Применение активных методов обучения вносит в каждое занятие творческий характер и соревновательность. А игровые моменты могут использоваться на различных этапах: на этапе первичного овладения знаниями (это могут быть проблемные ситуации, имитационные упражнения), а на этапе закрепления может быть использован метод бригадной работы. Очень важно для школьников приобрести спецодежду и заниматься любимым делом в хорошо оборудованном помещении. Например, в специальной лаборатории техникума.

Образование-территория инноваций



Каждая встреча со школьниками подразумевает практическое занятие. На таких занятиях после показа трудовых приемов преподавателем или мастером производственного обучения дети практически готовят блюдо, это способствует развитию самостоятельности, технологического мышления, творчества, креативности, развитию любви к профессии.

Готовясь к практическому занятию, преподаватель тщательно должен спланировать его, подготовить технологическую карту на определенное блюдо, при этом произвести расчет продуктов в соответствии с нормами по сборнику рецептов и организовать рабочие места. А дети во время практических занятий учатся готовить по технологическим картам. Здесь используется прием действия по инструкции.

При обучении профессии наша задача - создать условия для активной и самостоятельной деятельности обучающихся. Мы отдаём предпочтение методу «деловая игра». Данный метод состоит в том, что участники игры, примеряя на себя разные роли, учатся общаться, соблюдая деловой этикет. Содержание деловых игр может быть разнообразным, но главное это проигрывание профессиональных ролей каждого члена бригады. Деловые игры помогают легче адаптироваться в производственной среде, учат организовывать работу по при-

Образование-территория инноваций

готовлению блюд разнообразного ассортимента, учат творческому подходу к оформлению и подаче готового изделия или блюда.

В результате использования активных методов обучения у обучающихся накапливается первоначальный опыт их будущей профессиональной деятельности. Системная работа по использованию современных педагогических технологий и их элементов в образовательном процессе позволяет нам повысить эффективность образовательного процесса, помогает достигать лучшего результата в обучении школьников, повышает познавательный интерес к профессии.

Список литературы

1. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. - М. : Издательский центр «Академ», 2018. – 240 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов
3. Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х частях: учебное пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. / М.: Издательский центр «Академия», 2011.
4. Шатун Л.Г. Повар: учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ / Л.Г. Шатун, О.Г. Шатун. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2011.

Электронные источники:

1. <http://www.millionmenu.ru/rus/recipes/collection/tdish115/>
2. http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda_iz_ovovej/Bljuda_iz_ovovej1.html
3. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>