Использование технологии проблемного обучения для активизации познавательной деятельности учащихся на практических занятиях по специальности «Повар, кондитер»

Задачей профессиональной школы в настоящий момент времени является подготовка специалистов, обладающих, помимо прочных знаний, еще и такими качествами, как находчивость, сообразительность, способность к нестандартным решениям, способность к творческой переработке все возрастающего потока информации, и пр. Только такие личности, адаптированные к реалиям современной жизни, смогут найти себе достойное применение на рынке труда. Одной из возможностей развития и достижения данных качеств у личности является технология проблемного обучения, положительный эффект применения которой проявляется в активизации развивающего потенциала обучения, самостоятельной поисковой деятельности, высоком познавательном уровне, личностной включенности всех участников в процесс обучения, и его практической направленности. Постоянная постановка перед учащимися проблемных задач, проблемных ситуаций приводит к тому, что ученик не «пасует» перед проблемами, а стремиться их разрешить. Ведь проблема – это всегда препятствие, а преодоление препятствий, движение – неизменный спутник развития.

Работая мастером производственного обучения, и проводя практические занятия со студентами колледжа, обучающимися по специальности «Повар, кондитер», я столкнулась с тем, что в данной области трудового обучения проблемный подход почти не используется, а если и используется, то эпизодически и не всегда методически правильно. Причина тому заключается в следующем. В отличие от основных предметов, например, физики и математики, где проблемное обучение получило особенно большое распространение, в специальных дисциплинах идеи проблемного обучения еще не нашли широкого применения, в силу чего недостаточно и соответствующих методических рекомендаций по использованию на занятиях по этим предметам элементов проблемности.

Однако использовать проблемность в трудовом обучении можно и целесообразно, что будет проиллюстрировано ниже на примере применяемой мной методики проведения занятий со студентами в период их технологической практики. Данная практика проводится у студентов, обучающихся по специальности «Повар, кондитер», на втором году обучения и имеет целью закрепление знаний, полученных в предыдущий период учебы, а также формирование профессионального мастерства в выбранной профессии.

Для прохождения практики студентов распределяют по производственным мастерским, где они в течение года совершенствуются во всех видах работ. В частности, в кондитерском цехе они совершенствуются как в отделочных полуфабрикатах, так и по приготовлению всех видов теста, начинок и фаршей.

В конце технологической практики студентам предлагается приготовить как кулинарное, так и кондитерское изделия повышенной сложности, используя для этого все, полученные ими теоретические и практические знания и умения. Предлагаемые изделия по своему уровню сложности выходят за рамки ныне действующей программы [2], по которой обучаются студенты, отличаясь более высоким уровнем сложности в изготовлении от программных изделий современного российского общепита, на который и сориентирована ныне действующая программа.

Студентам сообщается название и примерное описание изделия – входящих в него ингредиентов, внешнего вида и т.д. Тем самым перед студентами возникает проблемная ситуация -  в достаточной степени владея общими методами изготовления кулинарных и кондитерских изделий,  приготовить изделие с использованием нетрадиционных продуктов и с применением новых, современных технологий.

Вместе с тем изделия, которые предложено приготовить студентам, современны, отличаются от обычного российского общепита, и в настоящее время входят в меню элитных ресторанов и прайс-листы лучших кондитерских страны. Поэтому знакомство с такой продукцией, весьма полезно будущим поварам и кондитерам. Данное обстоятельство и является хорошей мотивацией, для разрешения созданной перед учащимися проблемной ситуации. Студенты заинтересованы в её разрешении, поскольку подобные ситуации будут возникать у них и в дальнейшем в их профессиональной деятельности, и опыт, приобретенный ими, те методы и подходы, использованные для разрешения подобных ситуаций, выбранные под руководством мастера, будут в дальнейшем, особенно в первые годы их работы, очень востребованы.

Итак, мы имеем проблемную ситуацию и серьёзную мотивацию студентов для её разрешения.

Как уже говорилось, учащиеся получают лишь общее описание изделия. Поэтому на следующем этапе реализации проблемного обучения –  осмысления проблемы и выдвижения гипотез по её решению, учащиеся собирают информацию о данном изделии, используя для этого различные литературные и интернет – источники. При этом студенты сталкиваются с тем, что как рецептура, так и технология приготовления одного и того же изделия в разных источниках может значительно отличаться друг от друга. Заметим, также, что для наиболее современных разработок, технология их приготовления отнюдь не широкодоступна, и, зачастую отдельные, но наиболее важные моменты, сознательно умалчиваются разработчиками. Реальное же знакомство с подобными разработками и овладение необходимыми технологиями происходит на соответствующих мастер – классах в рамках специальных, в том числе и зарубежных стажировок.

С учетом сказанного, при анализе своей проблемы студенты сталкиваются с необходимостью выбора из нескольких найденных рецептур одной (или, возможно, объединением элементов нескольких рецептур), которую они и будут в дальнейшем практически реализовывать. Роль мастера в этом процессе заключается в помощи студентам для осуществления ими правильного выбора – оптимального с точки зрения реального выбора продуктов (далеко не все ингредиенты доступны в торговой сети), сложности применяемых технологий и уровня подготовленности конкретного студента.

Работа со студентами в данный период осуществляется в форме индивидуальных консультаций. Результатом этой работы, после окончательного выбора рецептуры изделия, является составление соответствующей технологической карты, включающей перечень необходимых продуктов и их количество, а так же схемы приготовление изделия.

Следующий этап разрешения проблемной ситуации – приготовление заданного учащемуся изделия. Студенты организовывают рабочие места, где находятся подготовленные продукты и необходимый инвентарь, посуда, а также оборудование. Они самостоятельно производят технологический процесс (замес теста, нарезку овощей и фруктов, готовят отделочный полуфабрикат, жарят, варят, отпекают). На этом этапе мастер контролирует деятельность студентов, следит за соблюдением правил техники безопасности, санитарии, гигиены и правильной организации рабочих мест.

Отметим, что в перечень изделий, предлагаемых студентам, включен и ряд подарочных (тематических) тортов, для приготовления которых нужно проявить особое воображение и фантазию. Конечным результатом является оформление изделия и его подача. Оформить красиво и эстетично – это искусство творческое, здесь нужно быть художником. Мастер наблюдает за творческой деятельностью учащихся, контролирует и направляет её с целью исключения ошибок. Все этапы процесса  изготовления изделий фиксируются на фото (а в некоторых случаях и видео).

На рисунках представлены примеры кулинарного и кондитерского изделий повышенной сложности, приготовленные студентами в период их технологической практики.

На рисунке 1 – филе горбуши, зафаршированное грибами и пассированными овощами. Оформлена красной икрой и зеленью.



Рисунок 1. «Горбуша, запеченная в слоеном тесте»

На рисунке 2 – торт, приготовленный из песочного теста.  Прослоен кремом из взбитых сливок, творожной массы и ананасов, украшен кремом из взбитых сливок, ананасами и грецкими орехами.



Рисунок 2 «Торт творожный с ананасами»

Описанная в данной статье методика проблемного обучения, использовалась мною в течение ряда последних лет, и, судя по отзывам выпускников нашего колледжа, оказалась достаточно эффективной. Полученные в период технологической практики навыки анализа и поиска решения возникающих проблем, связанных с ограниченностью их базовых знаний, очень им помогла в профессиональной деятельности. Именно эти навыки позволили им успешно и уверенно работать по своей специальности не только в престижных заведениях нашего областного центра, но также и Москвы. Те проблемы, с оторыми они столкнулись на технологической практике, теперь перед  ними ставит жизнь, их каждодневная профессиональная деятельность, но  определенный опыт решения этих проблем у них уже имеется.

**Библиографический список**

1. Махмутов М.И. Организация проблемного  обучения. М.: Педагогика,1997.
2. Стандарт начального профессионального  образования Российской Федерации по профессии “Повар, кондитер” (федеральный  компонент) ОСТ 9 ПО 02.34.2 – 2002
3. Баксанский О. Е. Проблемное обучение:  обоснование и реализация //  Наука и школа. 2000. 1. С. 19-25.