

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИННОВАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ НА УРОКАХ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ ДОПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

*Изотова Валентина Иосифовна,
МБОУ «Основная общеобразовательная школа №7,
осуществляющая деятельность по адаптированным основным
образовательным программам»,
учитель технологии, г.Сергиев Посад,
izo-2015@yandex.ru*

АННОТАЦИЯ

Большое внимание в образовании уделяется адаптации подростков в социуме, ориентированной на активную деятельность и позволяющей успешно адаптироваться в современной жизни. Уроки по профильному труду «Поварское дело» придают практическую направленность, возможности в будущем определиться с профессией. Важнейшим показателем готовности обучающихся с ИН (УО) к будущей профессиональной деятельности является формирование необходимого объема допрофессиональных знаний и общетрудовых умений; мотивации их к деятельности по реализации данного трудового профиля и выбору будущей профессии.

Применение современных информационных технологий при изучении трудового профиля «Поварское дело» позволяет индивидуализировать и дифференцировать процесс обучения, визуализировать учебную информацию; моделировать и имитировать изучаемые процессы или явления; повысить мотивацию обучения (например, применяя изобразительные средства программы или вовлекая в игровую ситуацию); формировать культуру познавательной деятельности.

Ключевые слова: востребованный, рынок труда, коллектив, профессионал, специалист.

Каждый обучающийся с ИН (УО) может раскрыть свои способности, увидеть перспективу своего развития, обладать личностными, регулятивными и коммуникативными качествами, что так востребовано в будущем специалисте потенциальными работодателями, и успешно социализировался в обществе.

Цель данного предмета заключается в формировании у обучающихся необходимого объема допрофессиональных знаний и общетрудовых умений; мотивации их к деятельности по реализации данного трудового профиля и выбору будущей профессии. Перед учителем поставлены задачи:

- введение первоначальных допрофессиональных знаний и умений, необходимых для ознакомления с профессией повара;
- приобретение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;
- знакомство и первоначальное практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности;
- расширение кругозора, развитие познавательного интереса и деятельности трудового характера, воспитание хозяйственности и аккуратности в практической работе.

Для решения поставленных задач я использую современные цифровые образовательные ресурсы, которые служат средством развития трудовых навыков. Обучающиеся включаются в проектную и исследовательскую деятельность, основу

которой составляют такие учебные действия, как умение ставить вопросы, наблюдать, проводить эксперимент, объяснять, защищать свои идеи, давать определения понятий, точно выражать свои мысли, работать в паре, в группе. А развитие личностных качеств приводит к овладению первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда; пониманию необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации; приучаются к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей; формируются умения сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях [1,2].

Только применение современных информационных технологий при изучении трудового профиля «Поварское дело» позволит успешно индивидуализировать и дифференцировать процесс обучения, моделировать и имитировать изучаемые процессы; повысить мотивацию обучения; формировать культуру познавательной деятельности. Применяя активные формы обучения, я развиваю способности обучающихся, их инициативу и самостоятельность. Остановлюсь на следующих активных формах обучения: информационно-коммуникативные технологии, игровые технологии, проектная деятельность, технология проблемного обучения.

Используя ИКТ на уроках «Поварское дело», я прежде всего ставлю цель, как способ ознакомления с миром; как источником дополнительной информации по предмету; как способ самоорганизации труда и самообразования обучающихся. В новом информационном обществе учитель уже не может быть единственным источником знаний об окружающем мире, что неминуемо ведет к изменению форм учебной работы. На первый план выходит индивидуальная, самостоятельная, групповая деятельность обучающихся. Например: Тема «Традиции русской кухни и русского гостеприимства». Просмотр видеоматериала «Как принимали гостей на Руси». После просмотра обучающиеся активно обсуждали, взяли для себя, что современное русское гостеприимство отражает древнейшие обычаи предков. Обычаи гостеприимства нашли свое выражение в фольклоре, прекрасно отображающих отношение русских людей к гостям. Обучающиеся не только познакомились с пословицами и поговорками, но и привели свои примеры [3,4].

Тема «Профессия-повар. Личная гигиена повара». Просмотр видеофрагмента «Профессия-повар». Выделили главное из видеоматериала: познакомились с требованиями к умениям специалиста. Обсуждение и анализ увиденного показал уважительное и бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности. Приняли участие в диалоге, слушали и понимали речь других, выражали желание учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей. Использование иллюстративного метода обучения таких результатов бы не дал. Обучающимся было интересно и познавательно.

Очень эффективными, наглядными и содержательными являются медиа - уроки. Работаю над созданием компьютерных презентаций к урокам и внеурочным мероприятиям. Использование на уроках слайдов позволяет производить быструю смену дидактического материала, активизировать процесс обучения, улучшается восприятие материала, обучающимся работать гораздо интереснее, чем с печатным материалом. Нельзя забывать о том, что использовать презентацию на уроке нужно дозированно.

Например. Внеурочное мероприятие, мастер-класс «Рождественское печенье с глазурью». Проведена подготовительная работа: презентация «Детям о Рождестве», прослушали сказку «Как лиса и медведь масла к Рождеству купили». Данная работа проводилась индивидуально и по группам (подбор рецептов печенья, выбор в магазине украшения для печенья). В ходе работы у детей было праздничное настроение, вызван интерес к предстоящему празднику, яркие моменты урока улучшили понимание и сделали запоминание материала более прочным. Данный урок был оформлен в

видеоролик, что позволило учителю возможность сохранять, использовать и варьировать разработанный материал.

Для успешного усвоения материала на уроках «Поварское дело», я использую игровые технологии, которые дают возможность использовать коллективные формы взаимодействия обучающихся, выявить межпредметные связи и интегрировать их в общие знания, повысить интерес обучающихся к профессии. Основная цель игры – развитие творческих умений и навыков, формирование творческого потенциала и профессионально – ориентированного мышления. Игровые ситуации я создаю при помощи игровых приёмов, которые выступают как средство стимулирования к учебной деятельности. Использование на уроках таких игр, как «Лото (блюдо-прибор)», «Выбери необходимое оборудование, температурные режимы приготовления, форму нарезки и т.д.», «Найди ошибку в тексте», «Подбери посуду по назначению». Более подробно хочу остановиться на игре «Бытовые приборы». В зоне кухни обучающиеся видят приборы: кухонный комбайн, миксер, тостер, мультиварка, соковыжималка. Предлагаю на выбор карточку-блюдо. Обучающиеся должны определить, на каком приборе можно приготовить данное блюдо. Обучающиеся передвигаются, обсуждают коллективно ситуацию, дают правильный ответ. Данное задание можно выполнить индивидуально, в группе и коллективно. У обучающихся развивается вариативное мышление, то есть понимание возможности различных вариантов решения задачи, умение осуществлять систематический перебор вариантов, сравнивать их и находить оптимальный вариант. Сам принцип вариативности снимает страх у обучающихся перед ошибкой, даёт уверенность в исправлении этой ошибки [5,6]. Такой подход к решению данной проблемы, особенно в трудных ситуациях, необходим и в жизни: в случае неудачи не опускать руки, а искать и находить выход из положения. Игровые формы дают возможность раскрыться более слабым и замкнутым детям, обрести уверенность и почувствовать себя в коллективе.

На уроках-конференциях я привлекаю детей к обсуждению качества продуктов, пользе и вреде пищевых добавок, о рациональном питании, влиянии продуктов питания на здоровье человека. Предварительно я знакоблю обучающихся со словом «конференция», подвожу к тому, что все должны принять участие. Далее они получают опережающее задание и готовят сообщения: с использованием дополнительной литературы, материалов интернет-сайтов, из семейного и собственного опыта. Такие уроки формируют общие компетенции: поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач; использование информационно-коммуникационной технологии в профессиональной деятельности. Уроки – конференции позволяют увязать практику с теорией, способствуют формированию мотивации к изучению общеобразовательных дисциплин, к творчеству и к профессии – повар.

Проектная технология. Цель проекта – это достижения результата, раскрытие индивидуальных возможностей обучающихся в освоении новых и применении полученных знаний. Я использую мини-проекты на повторительно-обобщающих уроках.

Например: тема ««Каша – здоровье наше» - проектная деятельность (защита проектов, выполненных обучающимися дома по итогам прохождения темы «Каша»). Обучающимся предлагается выполнить проект по данной теме в паре, группе. В данном случае мини-проекты создаются под руководством преподавателя, с помощью родителей. Сбор информации для проекта сплачивает, даёт возможность общения, творческой деятельности и достижения поставленной цели.

Проекты позволяют формировать коммуникативные навыки (коммуникативную компетенцию) - способность к сотрудничеству, взаимодействию, умение обосновывать высказывания и воспринимать критику, проявлять инициативу, что очень важно, так как коммуникативные навыки востребованы сегодня на рынке труда, необходимы в любых сферах деятельности. Каждый ребёнок, в результате работы над проектом, получает возможность личностного роста и развития, что актуально для каждого педагога.

Сознательный, активный, творческий процесс я вижу в проблемном обучении. Чтобы предупредить ошибки в работе после объяснения нового материала или повторении пройденного, предлагаю обучающимся перечислить возможные ошибки приготовления, причины их возникновения и способы предупреждения, практикую применение на занятиях тестов (по темам), карточки «Найди ошибку», карточек «Проверь себя». Например: предлагаю обучающимся по теме «Приготовление винегрета» выполнить различное оформление. Привлекаю к обсуждению и анализу выполненной работы. При изучении бытовой техники: посудомоечная машина, варочная панель, мультиварка и т.д. широко использую документы письменного инструктирования – инструкционные карты, карты технологической последовательности приготовления, технологические схемы. Очень важно использовать инструкции в действительности. Письменное инструктирование способствует развитию навыков самостоятельности, самоконтроля, сохранения здоровья, повышает качество работы, создает у обучающихся правильное представление о современной технологии.

Использование инновационных технологий на уроках «Поварское дело» дают возможность организовать учебную деятельность, соблюдая разумный баланс между теорией и практикой; вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых); эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем, приобретать опыт социального взаимодействия.

Литература

1. М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева, «Разговор о правильном питании», Методическое пособие для учителя, Москва, «НЕСТЛЕ», «ОЛМА-ПРЕСС Инвест», 2003
2. М.М.Безруких, А.Г.Макеева, Т.А.Филиппова «Формула правильного питания», Блокнот для школьников, Москва, Nestle, 2017
3. М.М.Безруких, А.Г.Макеева, Т.А.Филиппова, рабочая тетрадь, «Две недели в лагере здоровья», Москва, Nestle, 2017
4. М.Безруких, Т.Филиппова, рабочая тетрадь для школьников, «Разговор о правильном питании», Москва, Nestle, 2017
5. М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева, рабочая тетрадь для школьников, «Формула правильного питания», ООО «Nectle Россия», Москва, 2017
6. М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева, «Разговор о здоровье и правильном питании», рабочая тетрадь, Москва, Nestle, 2017

Izotova V.I.

THE USE OF INNOVATIVE TECHNOLOGIES IN THE LESSONS OF "COOKING" FOR THE FORMATION OF PRE-PROFESSIONAL COMPETENCIES

ANNOTATION

Much attention in education is paid to the adaptation of adolescents in society, focused on active activities and allowing them to successfully adapt to modern life. Lessons on the specialized work "Cooking" give a practical orientation, the opportunity to decide on a profession in the future. The most important indicator of the readiness of students with IN (UO) for future professional activity is the formation of the necessary amount of pre-professional knowledge and general labor skills; their motivation to work on the implementation of this labor profile and the choice of a future profession.

The use of modern information technologies in the study of the labor profile "Cookery" allows you to individualize and differentiate the learning process, visualize educational

information; model and simulate the studied processes or phenomena; increase the motivation of learning (for example, using the visual means of the program or involving in a game situation); form a culture of cognitive activity.

Keywords: in demand, labor market, team, professional, specialist

References

1. M.Bezrukih, T.A.Filippova, A.G.Makeeva, «Razgovor o pravil'nom pitanii», Metodicheskoe posobie dlya uchitelya, Moskva, «NESTLE», «OLMA-PRESS Invest», 2003
2. M.M.Bezrukih,A.G.Makeeva, T.A.Filippova «Formula pravil'nogo pitaniya», Bloknot dlya shkol'nikov, Moskva, Nestle, 2017
3. M.M.Bezrukih, A.G.Makeeva, T.A.Filippova, rabochaya tetrad',«Dve nedeli v lagere zdorov'ya», Moskva, Nectle, 2017
4. M.Bezrukih, T.Filippova, rabochaya tetrad' dlya shkol'nikov, «Razgovor o pravil'nom pitanii», Moskva, Nectle, 2017
5. M.M.Bezrukih, T.A.Filippova, A.G.Makeeva, rabochaya tetrad' dlya shkol'nikov, «Formula pravil'nogo pitaniya»,OOO «Nectle Rossiya», Moskva, 2017
6. M.M.Bezrukih, T.A.Filippova, A.G.Makeeva, «Razgovor o zdorov'e i pravil'nom pitanii», rabochaya tetrad', Moskva, Nectle, 2017