

Министерство образования и науки Республики Бурятия
Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Байкальский колледж туризма и сервиса»

ПОРТФОЛИО



Ф.И.О.: Улукшонова Оксана Назаровна

Дата рождения: 01 января 1976

Должность: Мастер производственного обучения

Имеющаяся категория: нет Рабочий разряд по профессии «Повар»: 6 разряд

Заявленная категория:

Место работы: ГБОУ СПО «Байкальский колледж туризма и сервиса» (БКТиС)

Образование: Высшее, Восточно-Сибирский Государственный
Технологический Университет – Технология продуктов общественного питания,
квалификация – инженер;

Стаж педагогической работы: 3 года

Стаж производственной работы: 5 лет

Стаж работы в данном учреждении: 4года

2013

Содержание

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Раздел I. Общие сведения..... | 3 |
| 1. Цели и задачи педагогической деятельности | 7 |
| 2. Роль мастера производственного обучения в реализации программы развития колледжа..... | 9 |
| 3. Технологии и приемы, применяемые в педагогической деятельности | 9 |
| 4. Анализ условий профессиональной деятельности | 10 |
| 6. Методическое обеспечение | 24 |
| 7. Профессиональное развитие мастера производственного обучения | 25 |
| 8. Выводы: | 30 |
| Приложение | 32 |

Раздел I. Общие сведения

Ф.И.О. Улукшонова Оксана Назаровна

Должность: мастер производственного обучения

Рабочий разряд: 6 разряд

Заявленная категория:

Место работы: ГБОУ СПО «Байкальский колледж туризма и сервиса» (ГБОУ СПО «БКТиС»)

Стаж педагогической работы: 3 года

Стаж работы в данном учреждении: 4 года

Награда: - Почетная грамота Министерства образования и науки Республики Бурятия, 2011г.,

- Благодарственное письмо Министра образования Челябинской области, 2012г.,

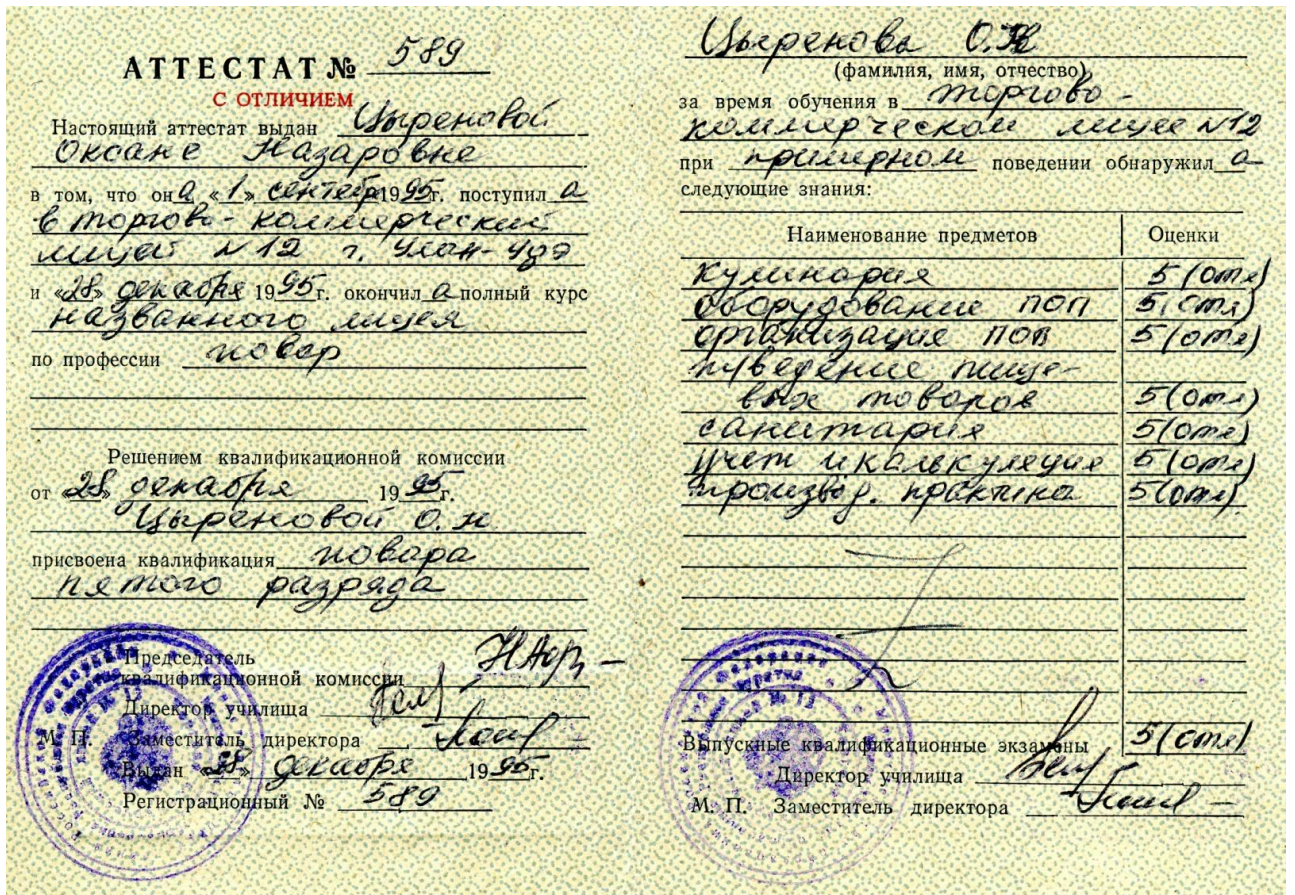
- Благодарственное письмо Администрации МБОУ «Централизованная библиотечная система г.Улан-Удэ», 2012г.,

- Благодарственное письмо ГОУ СПО «Бурятский республиканский колледж технологий и предпринимательства».

Профессиональные конкурсы:

1. Победитель Республиканского конкурса профессионального мастерства среди обучающихся и мастеров производственного обучения УНСПО по профессии «Повар», 2012г.
2. Подготовка победителя Республиканского конкурса профессионального мастерства среди обучающихся и мастеров производственного обучения УНСПО по профессии «Повар», 2012г.
3. Подготовка участника Всероссийской олимпиады профессионального мастерства среди обучающихся ОУ НПО по профессии «Повар», 2012г.
4. Победитель Внутриучрежденческого конкурса профессионального мастерства среди мастеров производственного обучения по профессии «Повар», 2013г.

1. Образование



Дубликат - 128

ДИПЛОМ В № 128003

Настоящий диплом выдан Цыреновой
Оксане Мазуровне

в том, что она « 1 сентября 1991 г. поступила...
в Уроженческое национальное училище № 3
г. Железнодорожный, Читинской обл.
и « 28 апреля 1994 г. окончила...
полной куре названного
училища по профессии
повар, кондитер.

Решением Государственной аттестационной комиссии
от « 28 апреля 1994 г. Цыреновой О.Н.
присвоена квалификация
повар, кондитер.



Председатель Государственной аттестационной комиссии
М. П. Директор
Секретарь
Выдан « 10 июля 2000 г. Регистрационный № 5391

133300—1999. ИПФ Гзанава.

Занимаемая должность и педагогическая нагрузка в колледже



Образование

| Дата окончания учебного заведения | Наименование учебного заведения | Специальность (профессия) | Квалификация (присвоенный разряд) |
|-----------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------|
| 1994 | ПУ - 3 | «Повар, кондитер» | 4 - разряда |
| 1995 | ПЛ№12 | «Повар» | 5 - разряда |
| 2007 | ВСГТУ | Технология продуктов общественного питания | инженер |

Раздел II. Самоанализ педагогической деятельности

1. Цели и задачи педагогической деятельности

*«Непреложным законом станет:
учить учиться всему через примеры,
наставления и применение на практике»
Ян Коменский*

Происходящие сегодня в нашей стране социокультурные изменения неопровержимо показывают, что существующее образование не удовлетворяет актуальным запросам общества. Современное общество ставит перед мастером производственного обучения задачу обеспечить условия развития целостной личности обучающегося, подготовки в полной мере молодое поколение к успешной профессиональной карьере, качественной жизни. А именно такой результат образования, а не просто получение хорошего диплома является основным свидетельством эффективности работы колледжа как социального института. Чтобы быть успешным в современном мире, недостаточно только иметь знания, нужно иметь опыт использования полученных профессиональных знаний для решения жизненных нестандартных задач. Поэтому педагог должен не только вырабатывать у студентов знания, умения и навыки, но и создавать условия для освоения ими профессиональных и общих компетенций.

Цели колледжа и мастера производственного обучения взаимосвязаны. В условиях быстро меняющегося мира цели образовательного учреждения и педагога должны постоянно корректироваться с учетом изменений внешней и внутренней среды. Появляются новые требования как к человеку, так и к его образованию в широком смысле этого слова: к его личностным и профессиональным качествам, творческим возможностям, его знаниям и умениям оперировать ими, постоянно их обновлять, расширять и производить новые.

Основная цель моей работы – формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций на основе технологии дуального обучения, активизировать их учебную деятельность за счёт включения их в проектную и исследовательскую деятельность; развить профессиональные умения и навыки, творческие способности обучающихся. Исходя из поставленной цели, ставлю перед собой следующие задачи:

1. Научить владению основными информационными, общими и профессиональными компетенциями.

2. Помочь студентам овладеть навыками самостоятельной работы по выбранной профессии.

3. Совершенствовать профессиональные умения и пользоваться теоретическими знаниями, т.е. получать образование в течение всей жизни, углубленно работать в своей узкой области при достаточно широких общих знаниях.

4. Усиление профессиональной направленности процесса преподавания специальных дисциплин.

5. Подбор педагогических технологий, способствующих повышению эффективности и результативности обучения.

Основная цель преподавания дисциплины по профессии «Повар, кондитер» в колледже – формирование у студентов профессиональных и общих компетенций на основе технологии дуального обучения, т.е. способности и готовности осуществлять межличностное и межкультурное общение с носителями языка.

Для достижения данной цели необходимо:

- усиление практической направленности обучения,
- ориентация на профессиональный аспект в содержании обучения,
- включение студентов в самостоятельную работу.

Прогнозируемый результат: развитие взаимопонимания, толерантности, профессиональных навыков, учиться делать дело, не только пользуясь стандартными навыками, но шире, научиться в рамках как формального так и неформального социального опыта справляться с разными производственными ситуациями.

Работаю мастером производственного обучения в учреждении среднего профессионального образования, поэтому в отличие от преподавателя, учитываю практическую направленность обучения, предполагающей особенности подготовки специалистов по профессии «Повар, кондитер». Назначение профильного компонента заключается во включении в содержание профессионального модуля кроме теоретического материала практического в объеме 50% , формировании положительной мотивации к изучению дисциплины, как необходимой составляющей профессиональной подготовки.

От мастера производственного обучения во многом зависит, каким войдет в самостоятельную жизнь будущий специалист и с какой буквы – строчной или прописной - будет вспоминать ученик своего учителя. От встречи с Мастером, который вводит в профессию, зависит любовь к ней. От воспитания, умения видеть творчество в большом и в малом зависит успех ученика в будущей трудовой деятельности.

Приход в профессиональное образовательное учреждение является переломным моментом в жизни любого молодого человека. Поэтому своей главной задачей я вижу не только оказание помощи обучающемуся в дальнейшем раскрытии его способностей, но и вселении в него

уверенности, ощущения самоценности, что позволит ему поверить в то, что он по окончании колледжа сможет реализоваться в своей профессии, сможет выстроить профессиональную карьеру.

2. Роль мастера производственного обучения в реализации программы развития колледжа

Программы развития колледжа выдвинула основные стратегические направления:

- максимальное и оперативное удовлетворение потребностей экономики Республики Бурятия в кадрах рабочих профессий и специалистах, предоставление различных образовательных услуг, продиктованных требованиями развития экономики республики, в том числе, осуществление переподготовки и повышения квалификации кадров массовых профессий предприятий и организаций сферы торговли и питания;

- ориентация на высокое качество подготовки кадров по профессии «Повар, кондитер»;

- внедрение информационных технологий и технологии дуального обучения в образовательном процессе;

- гуманизация образования, внедрение личностно-ориентированной модели образования;

- развитие и углубление сетевого взаимодействия по направлению «Инновационная модель подготовки кадров для индустрии гостеприимства».

3. Технологии и приемы, применяемые в педагогической деятельности

Использование современных образовательных технологий в процессе обучения предмету и в воспитательной работе

В своей работе использую технологию дуального обучения (<http://nsportal.ru/node/614728>).

Технология дуального обучения предполагает прямое участие предприятий в профессиональном образовании студентов, где предприятие предоставляет условия для практического обучения и несёт все связанные с ним расходы, включая ежемесячную плату обучающемуся.

Колледж на равноправной основе сотрудничает с предприятиями города, на базе которых осуществляется производственное/ практическое обучение студентов.

При таком насыщении форм и методов студенты являются не пассивными слушателями, а активными участниками процесса обучения, осуществляющими самостоятельную работу в соответствии с заданиями, включенными в образовательный процесс.

Неотъемлемой частью педагогической деятельности является воспитательная работа. Реализация воспитательных целей происходит в сотрудничестве с родителями. Это и индивидуальная работа, и выезд на дом, и подготовка к различным мероприятиям, таким как «Первый успех», конкурс КВН, «День именинника», спортивные соревнования и др. Мы проводим

совместные мероприятия с районными администрациями, органами опеки и попечительства, с социальным педагогом и психологом колледжа.

Результативность моей педагогической деятельности подтверждается отзывами коллег и руководства колледжа, руководителей предприятий, родителей, личными достижениями обучающихся и выпускников.

Большинство выпускников работают по профилю выбранной профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания», многие обучаются в ВУЗах.

4. Анализ условий профессиональной деятельности

4.1. Материально-техническая база

Для реализации перечисленных выше задач в нашем учебном заведении имеется полноценная материальная база:

- учебные кабинеты: «Технология приготовления пищи», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», «Товароведение», «Организация производства и обслуживания;

- учебная лаборатория,

- кондитерский цех и учебный бар отвечающие всем требованиям СанПиНа,

- оборудование, инвентарь, инструмент, столовая и кухонная посуда предприятий общественного питания,

-печатные издания,

-видео-и медиотеки,

-компьютер, проекционная техника, принтер и сканер.

В 2009-2010 учебном году было обновлено оборудование учебной лаборатории и кондитерского цеха закуплено новое оборудование: Пароконвектомат, Фритюрница, Блинница, Мясорубка; инвентарь, посуда для подачи вторых горячих блюд. Обновлены стенды для постоянной экспозиции – «Формы нарезки овощей», «Виды полуфабрикатов из котлетной массы», «Кулинарный разруб туши говядины», информационный стенд и т.д., заключены договора с ведущими предприятиями общественного питания города, для прохождения обучающимися производственного обучения и производственной практики. Основными социальными партнерами нашего колледжа являются: рестораны: «Berg - Haus», «Чегевара», «Генацвалли», «Инталия», «Байкал - Plaza» , «Бочка», кафе «Рандеву»

**4.2. Перечень оборудования, инструментов и инвентаря
в учебном кулинарном цехе**

| № п/п | Наименование | Количество | Состояние | Место хранения |
|-----------------------------------------|-------------------------------|------------|-----------|-----------------|
| Оборудование: | | | | |
| 1 | Стол производственный | 20 | хор | уч. лаборатория |
| 2 | Шкаф навесной | 8 | отл | уч. лаборатория |
| 3 | ПЭСМ 4Ш | 3 | хор | уч. лаборатория |
| 4 | Ванна моечная | 1 | хор | уч. лаборатория |
| 5 | Раковина для рук | 1 | хор | уч. лаборатория |
| 6 | Весы настольные электрические | 4 | хор | уч. лаборатория |
| 7 | Миксер | 1 | отл | уч. лаборатория |
| 8 | Блендер | 1 | отл | уч. лаборатория |
| 9 | Мясорубка | 1 | отл | уч. лаборатория |
| 10 | Пароконвектомат | 1 | отл | уч. лаборатория |
| 11 | Фритюрница | 1 | отл | уч. лаборатория |
| 12 | Шкаф холодильный | 3 | отл | уч. лаборатория |
| 13 | Шкаф морозильный | 2 | отл | уч. лаборатория |
| 14 | Блинница | 1 | отл | уч. лаборатория |
| 15 | Микроволновая печь | 1 | отл | уч. лаборатория |
| 16 | Аппарат гриль | 1 | отл | уч. лаборатория |
| 17 | Пароварка | 1 | отл | уч. лаборатория |
| Инструменты, посуда и инвентарь: | | | | |
| 1 | Доска разделочная | 16 | отл | уч. лаборатория |
| 2 | Кастрюля | 16 | отл | уч. лаборатория |
| 3 | Сковорода d=36 | 10 | отл | уч. лаборатория |
| 4 | Сковорода d=26 | 10 | отл | уч. лаборатория |
| 5 | Сковорода d=12 | 10 | отл | уч. лаборатория |
| 6 | Формы для заливания | 6 | хор | уч. лаборатория |
| 7 | Сито | 3 | хор | уч. лаборатория |
| 8 | Дуршлаг | 2 | хор | уч. лаборатория |

| | | | | |
|----|-------------------|----|-----|-----------------|
| 9 | Нож | 16 | отл | уч. лаборатория |
| 10 | Лопаточка | 12 | отл | уч. лаборатория |
| 11 | Скалка | 6 | отл | уч. лаборатория |
| 12 | Ложка поварская | 6 | отл | уч. лаборатория |
| 13 | Венчик | 4 | отл | уч. лаборатория |
| 14 | Терка | 4 | отл | уч. лаборатория |
| 15 | Молоток поварской | 12 | отл | уч. лаборатория |
| 16 | Ложка соусная | 4 | отл | уч. лаборатория |

Наличие и использование во время учебных занятий и внеучебное время локальной сети колледжа и Интернета облегчают работу мастера производственного обучения и повышают интерес обучающихся к учебным занятиям.

Мною разработаны дидактические средства обучения: инструкционные карточки для организации самостоятельной работы на уроках производственного обучения и дома, выполнения практических работ, задания в тестовой форме и т.д.

В своей работе я использую учебные программы, учебники и учебно-методические пособия по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и производственному обучению.

4.3.Состояние учебно-информационного фонда по профессиям (специальностям)

260807.01 Повар, кондитер

| № п.п | Дисциплины по профессии | Название учебной литературы | Год издания | Кол-во экземпляров |
|-------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Основы калькуляции и учета | Основы калькуляции и учета: теоретические основы профессиональной деятельности: учеб. Пособие/И.Н.Усова, С.В.Соколова, Т.Н.Жегалина- М.: Академкнига, 2006г. | 2006г. | 29 |
| | | Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. пособие для нач. проф.образования /И.И.Потапова.- 5-е изд., стер.- М.:Издательский центр «Академия», 2008г. | 2008г. | 20 |
| | | Шестакова В.И. Калькуляция и учет в общественном питании: учебно - практич. пособие.- Изд-е 7-е., доп.и перераб.- Ростов н/Д:Феникс, 2010г. | 2010г. | 3 |
| 2 | Экономика отрасли и | О.П.Ефимова. Экономика общественного питания.- Минск: «Новое знание», 2005 г. | 2005г. | 10 |

| | | | | |
|---|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----|
| | предприятия | Жиделева В.В. Экономика предприятия.- М., 2005 г. | 2005г. | 6 |
| 4 | Кулинария | Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария.- М., 2005г. | 2005г. | 31 |
| | | Н.А.Анфимова. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования/Н.А.Анфимова.- 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2008г. | 2008г. | 5 |
| | | Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.1.Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования/В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.И.Федорченко и др. – 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2007г. | 2007г. | 6 |
| | | Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.2.Супы, соусы. Блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. пособие для нач. проф. образования/В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.В.Овчинникова и др. – 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2008г. | 2008г. | 6 |
| | | Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.3.Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда.: учеб. пособие для нач. проф. образования/В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.В.Овчинникова и др. – 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2007г. | 2007г. | 5 |
| | | Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.4.Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для нач. проф. образования/В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.И.Потапова и др. – 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2007г. | 2007г. | 5 |
| | | Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.4.Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для нач. проф. образования/В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.И.Потапова и др. – 5-е изд., испр.и доп.- М.: Издательский центр «Академия», 2001 г. | 2011 | 1 |
| | | Барановский В.А. Повар: учебное пособие.- Ростов на Дону, 2005 г. | 2005г. | 10 |
| | | Барановский В.А. Повар: учебное пособие.-5-е изд, доп. и перераб. -Ростов на Дону, 2006 г. | 2006г. | 2 |
| | | Повар: практич. основы проф. деятельности: учебное пособие /М.М.Амренова, Н.М.Турбо.. Е.Е.Наумова, Г.В. | 2005г. | 30 |

| | | | | |
|----------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------|
| | | Ткачева, Т.Я.Шмакова.- М.: Академкнига, 2005 г. | | |
| 5 | Технология приготовления мучных кондитерских изделий | Перетятко Т.И.Мучные кондитерские изделия. Сырье, технологии, рецепты: учебное пособие/Т.И.Перетятко.-2-е изд., доп.и перераб.- Ростов н/Д: Феникс, 2005 г. | 2005г. | 10 |
| | | Бутейкис Н.Г. Технология приготовления кондитерских изделий: учебное пособие для нач. проф.образования - М.: Издательский центр «Академия», 2007г | 2007г. | 10 |
| | | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания. -М.: «ИКТЦ «Лада», К.: Изд-во «Арий»,2007 г. | 2007г. | 5 |
| | | Татарская Л.Л. Лабораторно -практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие для нач. проф. образования – 3- е изд.. стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2006г | 2006г. | 10 |
| | | Технология продукции общественного питания: практические основы проф.деятельности кондитера: учебное пособие /Г.В.Ткачева, А.Б.Юдина, Н.М.Турбо и др.- М.: Академкнига, 2005 г. | 2005г. | 14 |
| 6 | Основы физиологии питания, санитарии и гигиены | Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита.- Ростов н/Д: Феникс, 2005 г. | 2005г. | 5 |
| | | Матюхина З.П.Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для НПО/З.П.Матюхина.- 3-е изд. испр. и доп.- М.: Издательский центр «Академия», 2009г | 2009г. | 25 |
| 7 | Товароведение пищевых продуктов | Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов.- М.:ИРПО, Издательский центр «Академия», 2005 г. | 2005г. | 30 |
| | | Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования /З.П.Матюхина.- М.: Издательский центр «Академия», 2008г | 2008г. | 26 |
| 8 | Оборудование предприятий общественного питания | Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО.- М.:ИРПО, Издательский центр «Академия», 2005 г. | 2005г. | 20 |
| | | Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО.-7 – е изд., перераб.и доп.- М.: Издательский центр «Академия», 2008 г. | 2008г. | 10 |
| | | Усов В.В. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф.образования: учебное пособие для среднего проф.образования /В.В.Усов.- 4-е изд., стер.- М.: | 2006 | 30 |

| | | | | |
|--|--|----------------------------------------|--|--|
| | | Издательский центр «Академия», 2006 г. | | |
|--|--|----------------------------------------|--|--|

ПЕРЕЧЕНЬ используемых сайтов

| № п/п | Наименование сайта | Информационный ресурс | Примерный перечень информации |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Информационные ресурсы отрасли общественного питания | | | |
| 1 | Российское образование (Федеральный портал) | http://www.edu.ru | Предметный раздел: Общественное питание |
| 2 | Бизнес справочник | http://www.rb.ru/biz/markets/show/63/ | Собрание сервисов и инструментов |
| 3 | Аудит | http://www.audit-it.ru | Требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания |
| 4 | Википедия | http://ru.wikipedia.org/wiki/Общественное_питание | –Состав отрасли –Разновидности предприятий питания |
| 5 | «Общепит онлайн экспо» | http://www.obshepit-oexpo.ru/ | Продукты, напитки, оборудование, франчайзинг. |
| 6 | Техническая литература | http://www.tehlit.ru | Государственные стандарты России-26600 стандартов |
| 7 | Межрегиональная ассоциация кулинаров | http://www.culinarussia.ru | Информация о МАК (Межрегиональной ассоциации кулинаров), новости МАК, WACS (Всемирной Ассоциации сообществ шеф-поваров), образовательные программы и др. |
| 8 | Академия карвинга | www.karving.ru | Школа карвинга- обучение вырезанию |

Таким образом, техническое оснащение образовательного процесса, внедренное в последнее время, поставило передо мной задачу сменить ранее сложившиеся технологии работы и повысить уровень компьютерной грамотности обучающихся и свой собственный. В целом данные изменения позволяют повысить качество подготовки обучающихся к профессиональной жизни в условиях информационного общества.

Мною разработаны:

- рабочая программа производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» срок обучения 2года, 5 месяцев и 10 месяцев;

- рабочая программа учебной практики по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» срок обучения 2года, 5 месяцев и 10 месяцев;
- программа развития личности для группы первого, второго курса обучения;
- рабочие программы ФГОС 3 поколения, по следующим профессиональным модулям: «Приготовление блюд из овощей и грибов», «Приготовление блюда гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста», «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», «Приготовление сладких блюд и напитков»;
- учебно-методические рекомендации для обучающихся и студентов на тему «Органолептический контроль продукции общественного питания»;
- методическая разработка открытого урока производственного обучения на тему: «Технологический процесс приготовления отпуска блюд из натуральной рубленой массы» по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»;
- презентация и доклад по теме: «Формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций на основе технологии дуального обучения»;
- видеоурок «Технологический процесс приготовления отпуска блюд из натуральной рубленой массы».

5. Учебно-воспитательная работа

5.1 Учебная работа

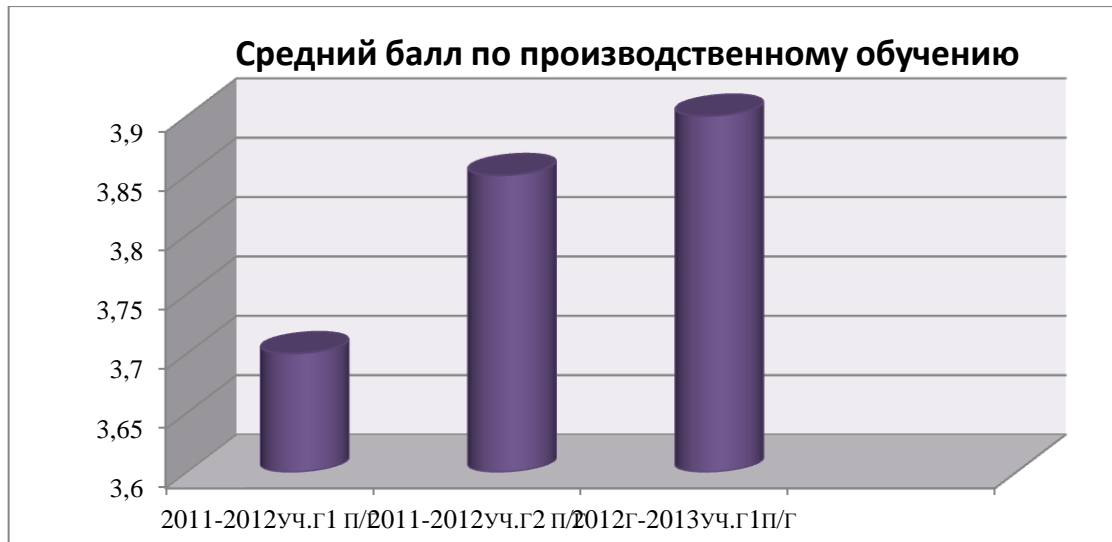
Уровень учебных достижений учащихся по производственному обучению говорит о положительной динамике. За последние годы показатели успеваемости стабильны и составляют 100%; качество обученности – 74 - %.

Результаты оценочной деятельности по производственному обучению свидетельствуют об уровне сформированности профессиональных компетенций:

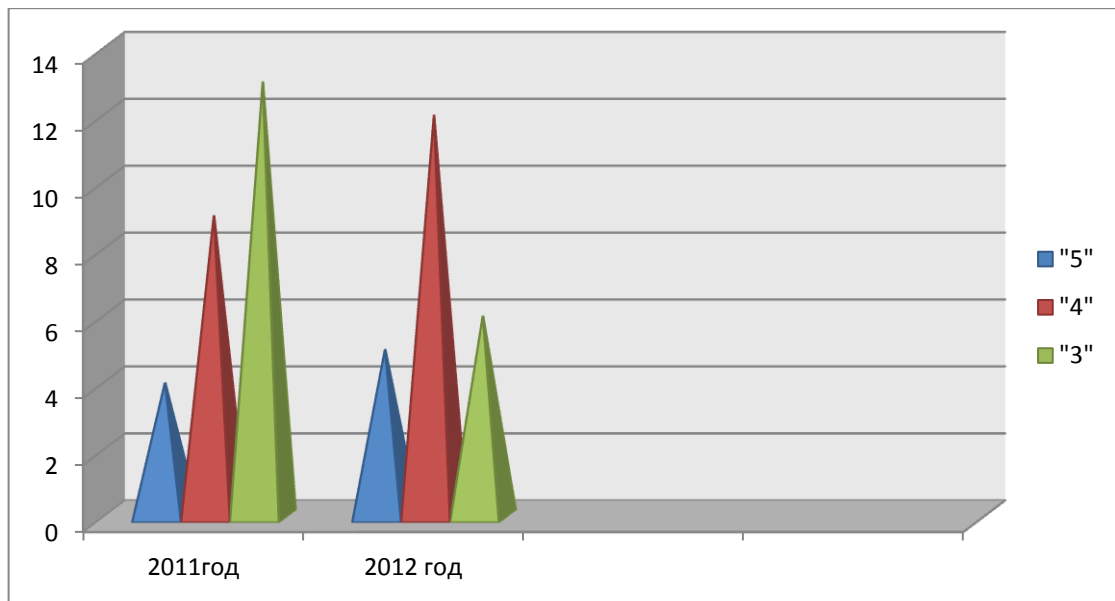
Показатели деятельности мастера производственного обучения

| Учебный год | | Кол - во обучающихся | Количество оценок | | | | Успеваемость % | Качество знаний | Средний балл |
|-------------|-------------|----------------------|-------------------|---|----|---|----------------|-----------------|--------------|
| | | | 5 | 4 | 3 | 2 | | | |
| 2011- | 1 полугодие | 26 | 4 | 9 | 13 | - | 100 | 50 | 3,7 |

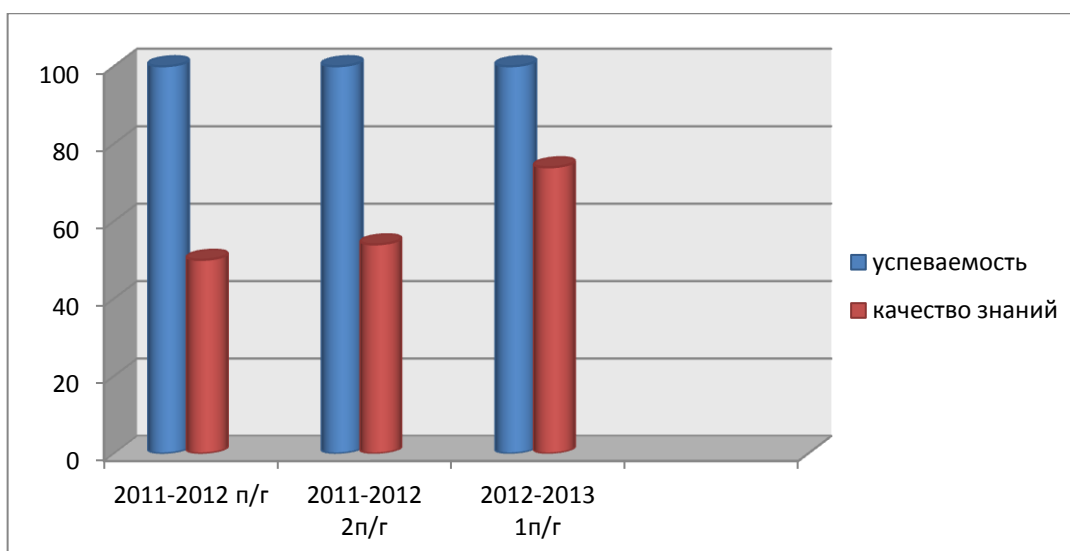
| | | | | | | | | | |
|-------------|-------------|----|---|----|----|---|-----|------|------|
| 2012 | | | | | | | | | |
| | 2 полугодие | 26 | 4 | 10 | 12 | - | 100 | 54 | 3,86 |
| 2012 - 2013 | 1 полугодие | 23 | 5 | 12 | 6 | - | 100 | 73,9 | 3,95 |



Завершили обучение на «4» и «5»



Мониторинг качества знаний по производственному обучению



В колледже реализуются основные образовательные программы двух ступеней: начального и среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания». Группы, в которых я являюсь мастером производственного обучения, обучаются по профессии «Повар, кондитер» срок обучения 2года 5 месяцев.

Таблица 2

Обучаемый контингент и уровни реализации обучения

Сохранность контингента

| №п/п | Перечень профессий и специальностей | Количество человек в группе | | | |
|----------------------|-------------------------------------|-----------------------------|---------------|---------------|--------------------|
| | | № группы | 2011-2012у.г. | 2012-2013у.г. | Причина отсева |
| Профессии НПО | | | | | |
| 1 | Повар, кондитер | 111 | 26 | 24 | 1 - академ. отпуск |

При рассмотрении особенностей обучающихся группы 1 курса по профессии «Повар, кондитер», выявлено:

-Средний балл в группе по окончании 9 класса составляет 3,2.

-По результатам входной диагностики выявлено, что большинство обучающихся имеет низкий уровень знаний по общеобразовательной подготовке.

Говоря о развитии группы, можно сказать, что при поступлении на первый курс группа характеризовалась своей пассивностью.

Успехи или неудачи группы не оставляют студентов равнодушными. Психологический климат в группе в целом оптимистичный. Ярко выраженных проблем не выявлено. Выбор профессии осуществили самостоятельно, так как нравится готовить, хочется больше узнать о профессии «Повара, кондитера». Обучающиеся хотят научиться не только хорошо готовить, но и

правильно и красиво оформлять блюда, мучные изделия, выполнять правильную сервировку стола. В процессе обучения обучающиеся осознают, что от будущего специалиста на современном этапе ждут не только прочных знаний, но и проявления личностных качеств, сформированности общих и профессиональных компетенций.

5.2 Анализ текущего контроля в группе № 111 I курса обучения по производственному обучению

Цель: определение степени качества усвоения обучающимися изученного учебного материала.

- Проверка наличия умений применять полученные теоретические знания при выполнении практических работ и производственных задач.

Выполнение обучающимися разнообразных практических работ, включающих в себя самые различные способы деятельности, требует от обучающихся прочных и осознанных знаний, умений и навыков, обеспечивающих их перенос и применение на практике. По качеству выполнения обучающимися учебно – производственных работ, можно достаточно полно судить о качестве усвоения ими учебного материала. При этом хорошо видна взаимозависимость между качеством продукции или работы, выполненной обучающимися, и качества усвоения им знаний, умений и навыков, предусмотренных учебной программой.

Основным измерителем при определении качества учебно – производственных работ на первом и втором курсах выступают проверочные и контрольные работы.

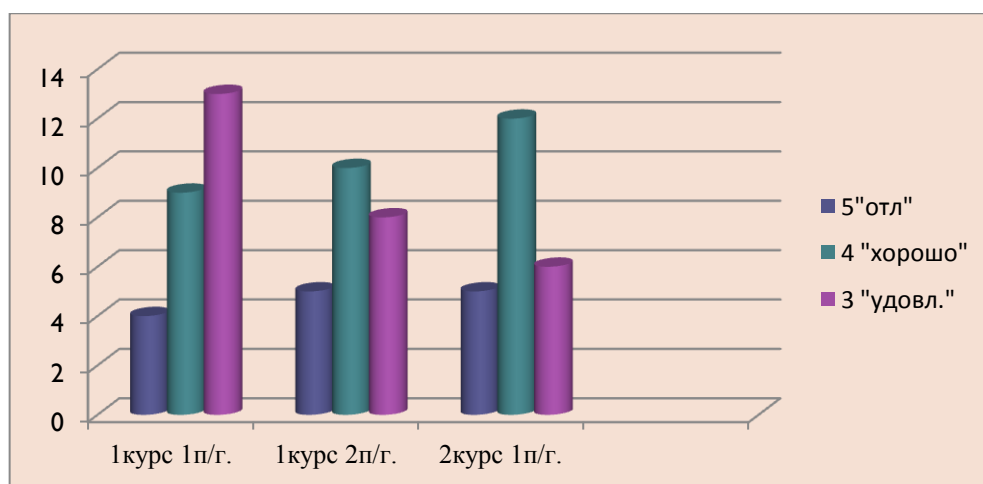
Проверочные работы, выполняются в соответствии с графиком, на основании перечня проверочных работ, содержащихся в программе производственного обучения.

Ответственный: Заведующая практическим обучением – Холматова Н.Н

Сравнительный анализ проверочных работ

группы № 111 за первый (2011 – 2012уч.год) и второй курс(2012 – 2013уч.год)

| Группы | Учебный год | Средний балл | |
|--------|-------------|------------------|------------------|
| | | Первое полугодие | Второе полугодие |
| 111 | 2011 - 2012 | 3,7 | 3,86 |
| 111 | 2012 - 2013 | 3,95 | |



Рекомендации:

наметить пути устранения пробелов, в знаниях обучающихся; отследить уровень усвоения учебного материала и уровень профессиональных умений обучающихся, корректируя на этой основе урочную и внеурочную деятельность мастера производственного обучения по содержанию и организации учебно-воспитательного процесса. Постоянно привлекать обучающихся к участию в мастер – классах, которые организуют члены гильдии шеф – поваров города Улан – Удэ.

Результаты оценочной деятельности по производственному обучению за последние годы свидетельствуют об уровне профессиональной подготовки обучающихся по профессии «Повар, кондитер».

5.3 Анализ промежуточной аттестации обучающихся группы по производственному обучению

Промежуточная аттестация по производственному обучению проводится в конце каждого учебного года на первом и втором курсе с присвоением квалификации ученик повара, «Повар» второго, третьего разрядов.

Для подготовки и проведения промежуточной аттестации мною разработаны билеты, в каждом билете содержится по два вопроса.

- выполнение теоретического задания по специальным предметам предусмотренных учебной программой.

- выполнение практического задания по профессии «Повар» в соответствии с требованиями к уровню профессиональной подготовки обучающихся, предусмотренными квалификационной характеристикой.

При работе на производственной практике в цехах предприятий на индивидуальных рабочих местах обучающиеся выполняют работу под руководством квалифицированного наставника, о чем заблаговременно я договариваюсь с руководителем предприятий. По окончании производственной

практики обучающиеся составляют отчет о выполненной работе, получают отзывы от наставников и на групповом собрании обсуждают результаты производственной практики.

5.4 Воспитательная работа

Воспитание в коллективе – основа воспитательной системы. Только в правильно организованном коллективе возможно всестороннее воспитание молодежи. В организованном коллективе члены его согласовывают свои личные желания и поступки с общими задачами, стоящими перед коллективом, с поступками и желаниями товарищей. Общие цели определяют личные цели. Единство общих и личных целей – характерная черта организованного коллектива. Вместе с тем в коллективе каждому предоставляется возможность проявить свою инициативу, способности.

Основой коллектива колледжа обучающихся является учебная группа. Ученический коллектив, оказывая серьезную помощь мастеру в решении воспитательных задач, в то же время является для обучающихся большой школой формирования навыков коллективного труда. Учебная группа комплектуется из выпускников средних школ. Как правило, обучающихся приходят в колледж из разных школ, города, районов, и даже областей. Чтобы ученический коллектив созданной учебной группы в короткий срок стал работоспособным, мною проводится большая организаторская работа. Как правило, начинается она с изучения состава группы, индивидуальных особенностей обучающихся.

Я изучаю индивидуальные особенности своих воспитанников еще до начала учебного года, помня совет К.Д. Ушинского: «Если педагогика хочет воспитать человека во всех отношениях, то она, прежде всего, должна узнать его во всех отношениях».

Первым источником сведений об обучающихся служит его небольшое дело – анкета, характеристика из школы и медицинская справка. Изучая личные дела, я имею возможность получить первоначальное представление о составе группы и решить, кому в первую очередь необходимо уделить внимание, найти из числа обучающихся наиболее способных и активных.

Важное событие для мастера – первая беседа с группой. К этой встрече я готовлюсь, как к экзамену, т.к. настроение обучающихся, желание их учиться в колледже во многом зависит от первого впечатления о колледже, педагогическом коллективе, профессии «Повара», мастере.

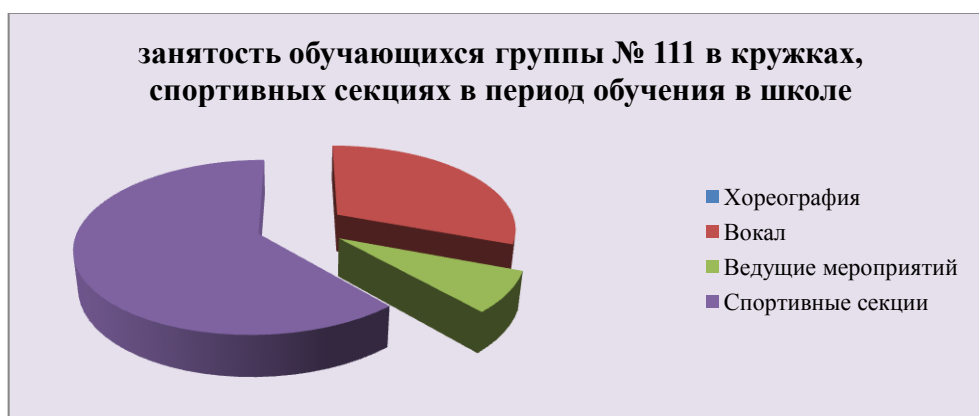
В этот день я рассказываю обучающимся об истории колледжа, его лучших выпускниках, традициях коллектива, ставлю перед новичками условия, без выполнения которых нельзя успешно изучить профессию: отличная трудовая дисциплина, образцовая культура поведения, борьба за знания, а не за оценки, добросовестное выполнение общественных поручений, борьба за честь своего коллектива, участие в мероприятиях профессиональной направленности.

При первой встрече с новичками предлагается заполнить специальную анкету, в которой кроме обычных есть такие вопросы, как любимое занятие, фамилии товарищей, которые учатся в колледже и живут рядом, из каких источников узнали о нашем колледже и так далее.

Входная диагностика (результат изучения анкет обучающихся)



Входная диагностика (результат изучения характеристик обучающихся из школ)



В результате проведения перечисленных мероприятий, анализа входной диагностики у меня складывается определенное предварительное впечатление об обучающемся. После этого намечается план индивидуальной работы с каждым обучающимся, группой в целом, начинается формирование коллектива и актива группы. Для дальнейшей работы с группой мною была составлена программа воспитательной деятельности на период обучения и план воспитательной работы на учебный год в группе, учитывая индивидуальные особенности, рекомендации психологической службы колледжа, мнение педагогов дополнительного образования и преподавателей физической культуры.

Важную роль в формировании ученического коллектива играет правильное распределение общественных поручений, когда каждый учащийся группы имеет поручение. Я убеждаю обучающихся в том, что, выполняя даже небольшое общественное поручение группы, они вносят свой вклад в улучшение учебного процесса. Общественное поручение подбирается в зависимости от характера, организаторских способностей и деловых качеств. Только после согласия обучающегося предлагается группе закрепить за ним поручение. Молодежной инициативной группой «Лидер»

проведен тренинг - командообразования для оказания помощи в определении и выборе актива группы. Для выбора актива группы обязательно проводим групповое собрание. Обучающиеся сами выбирают себе поручения, а коллектив группы путем голосования выбирают актив группы.

Первостепенная задача мастера и актива группы – создание здорового общественного мнения в коллективе. Ни один вопрос в группе не решается без участия актива. Немаловажный фактор, влияющий на формирование коллектива группы, является взаимоотношение в самой группе. Для сплочения коллектива очень важно совместное переживание в ходе проведения внеклассных мероприятий, спортивных состязаний и т.д., где обучающиеся поддерживают своих одноклассников, «болеют за них». Все виды совместной деятельности обучающихся носят коллективный характер, т.к. это позволяет формировать коллективистские принципы, укреплять и развивать дух дружеской поддержки, взаимопомощи.



В процессе совместной воспитательной работы мастера производственного обучения, психолога колледжа, педагогов дополнительного образования и преподавателей физической культуры, обучающиеся группы во внеурочное время посещают различные кружки и спортивные секции, участвуют в соревнованиях, конкурсах внутри колледжа, занимают призовые места.

Результативность группы:

| № п/п | Наименование мероприятия | Количество участников | Результат |
|-------|--------------------------------------|-----------------------|----------------------------------------|
| 1. | Конкурс «Первый успех» | 3 | 2-е место в номинации «Гитарная песня» |
| 2. | Конкурс «КВН» команда «Блэк - Пиплс» | 9 | 3 – е место среди групп колледжа |
| 3. | Первенство колледжа по баскетболу | 8 | 2 –е место среди групп колледжа |

| | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------------------|
| 4. | Итоги рейтинга участия групп в спортивных соревнованиях | группа | 1–е место среди групп колледжа |
| 5. | Викторина «Цивилизация и культура» | 5 | 3 – е место среди групп колледжа |
| 6. | Первенство колледжа по мини - футболу | 6 | 2 –е место среди групп колледжа |
| 7. | Итоги рейтинга участия групп в мероприятиях колледжа среди учебных групп второго курса | группа | 3–е место среди групп колледжа |

В учебно – воспитательном процессе отслеживаются различные направления воспитательной работы не только результаты занятости обучающихся во внеурочное время, но и воспитанность группы, профессиональное воспитание, отношение к обучению и т.д.

Неотъемлемой частью учебного процесса является внеклассная работа, проводимая в разнообразных формах:

- Кружок по профессии «Бурятская кухня» (приложение);
- тематические вечера, пропагандирующие здоровый образ жизни, формирующие экологическое мышление;
- классные часы по профессии «Повар, кондитер» - «Путешествие в мир кулинарии», «Империя вкуса», «Горжусь своей профессией».

Занимаясь внеурочной работой, я, несомненно, привлекаю ребят к себе, завоевываю их уважение, подготавливаю их к будущей профессиональной деятельности, это влияет на отношение обучающихся к будущей профессии, на межличностные отношения, сплочение коллектива.

6. Методическое обеспечение

В своей работе использую Федеральный государственный образовательный стандарт, примерную программу по профессии «Повар». Опираясь на нее, я разработала рабочие программы по производственному обучению и учебной практики по профессии «Повар, кондитер» срок обучения 2 года 5 месяцев.

Реализация программы производственного обучения (<http://nsportal.ru/node/677483>) в совокупности с теоретическим обучением направлена на воспитание производственной и технологической дисциплины, привитие бережного отношения к оборудованию и инструментам, умения применять на практике полученные теоретические знания.

Рабочие программы обеспечивают выполнение обязательного минимума содержания программы по производственному обучению, определенного государственным стандартом.

Программа включает в себя:

1. Тематический план производственного обучения
2. Перечень учебно – производственных работ
3. Перечень проверочных работ
4. Перечень самостоятельных работ

Теоретическое обучение осуществляется по действующим программам и учебным планам. Оно отличается последовательностью и целенаправленностью. Четкая и продуманная организация теоретического обучения оказывает на обучающихся существенное воспитательное влияние, способствуя формированию коллектива, развитию чувства ответственности, взаимопомощи и нравственных качеств.

7. Профессиональное развитие мастера производственного обучения

Чтобы эффективно решать проблемы современного образования приходится систематически повышать свой профессиональный уровень через организацию работы по самообразованию (работая с литературой по методике, педагогике), стажируюсь на предприятиях общественного питания города Улан – Удэ. Все преподаватели нашего колледжа имеют возможность повышать свое профессиональное мастерство, посещая уроки коллег техникумов и колледжей, мастер – классы шеф – поваров ресторана изучая передовой опыт преподавателей, мастеров производственного обучения участвуя в работе метод. объединений, педагогических советов.

Повышение квалификации

| Даты | Формы повышения квалификации |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2012 | Участие в Республиканской олимпиаде профессионального мастерства среди мастеров производственного обучения учреждений НСПО по профессии «Повар, кондитер» 1-е место (см III раздел) |
| 2010 - 2012 | Посещение мастер – классов, организованных Бурятской ассоциацией шеф-поваров |
| 2012 | Обучение сервису Google |

| Даты | Мероприятия | Уровень | Результаты |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------|
| 2012 | Республиканский конкурс профессионального мастерства по профессии «Повар» среди мастеров производственного обучения ОУ НСПО | Республиканский | Диплом победителя I степени |

| | | | |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------|
| 2012 | Республиканский конкурс профессионального мастерства по профессии «Повар» среди обучающихся ОУ НСПО | Республиканский | Шведов Александр Диплом победителя I степени |
| 2012 | Всероссийская олимпиада среди обучающихся НПО по профессии «Повар» | Федеральный | Шведов Александр Почетная грамота участника |
| 2013 | Внутриучрежденческий конкурс профессионального мастерства «Мастер года - 2013» | Внутриучрежденческий | Диплом победителя I степени |

Методические мероприятия

| № | Название мероприятий | сроки | Название тем выступлений, занятий |
|---|---------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Занятие в «Школе молодого педагога» | 2010 | Тема «Новые педагогические технологии в обучении». |
| | Предметные недели | 2011 | Проведение конкурса по профессии «Повар», среди обучающихся школ города – член жюри |
| 7 | Составление рабочих программ | ежегодно | Консультации и помощь |
| 8 | Участие в аккредитации и лицензировании профессий и специальностей | 2010 2011 | Выполнение работ по самообследованию, проведению контрольных срезов по специальным предметам |
| 9 | Участие в распределении стимулирующей части оплаты труда работников | ежемесячно | Составление карт стимулирования преподавателям и мастерам кулинарного цикла |

8. Выводы:

Самоанализ педагогической деятельности показывает, что:

1. Руководство колледжа создает преподавателям мастерам производственного обучения и обучающимся благоприятные условия для успешной реализации задач образования;
2. Достижению целей обучения способствуют педагогические технологии, используемые в процессе обучения, и техническое оснащение кабинетов специальных дисциплин, лаборатории и колледжа в целом;
3. Уровень учебных достижений обучающихся находится в прямой зависимости от уровня школьной подготовки обучающихся;
4. Созданы условия для дальнейшего развития наиболее продвинутых обучающихся;

В целях дальнейшего улучшения качества обучения ставлю следующие задачи на перспективу:

- продолжить работу по технологии дуального обучения для формирования общих и профессиональных компетенций студентов;

- ускорить процесс создания современной лаборатории производственного обучения по профессии «Повар, кондитер»;

- увеличить число участников конкурсов Всероссийского и Международного уровней из числа наиболее одаренных студентов.

