**ГБОУ НПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА**

**САНКТ – ПЕТЕРБУРГА**

**ОРГАНИЗАЦИЯ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ ЛИЦЕЕ КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА**

Чтобы развивать творческие способности и качества личности учащегося, его гражданскую ответственность, в образовании необходимо переходить от репродуктивно – информационного обучения к продуктивным формам и методам, позволяющим активизировать личностный потенциал учащегося. В наше время быстрых перемен, новых знаний и технологий нужен специалист, умеющий вести исследовательскую работу. Умение вести исследовательскую работу входит в структуру представлений о компетентности. Поэтому одна из задач образования – это формирование умений, осуществлять исследовательскую и проектную деятельность.

Если в науке главная цель исследований – это производство новых знаний, то в учебной деятельности – это развитие у учащихся способности к исследовательскому типу мышления, активизация позиции, направленной на образование и самообразование.

Продолжая эту тему, я буду говорить, опираясь на работу в этом направлении нашего лицея.

Выбирая тему проекта (исследовательской работы), очень важно, чтобы выбранная тема была:

* В сфере интересов исследователя;
* Значима для современности;
* Затрагивала области экономики, быта, социальной или духовно-нравственной сферы;
* Здорового образа жизни;
* Профессии обучающегося.

Учебная исследовательская работа (проект) может делится на 3 группы:

* Монопредметная;
* Межпредметная;
* Надпредметная

Исследовательская деятельность обучающихся может быть организована не только в рамках урока, но и во вне урока.

По продолжительности выполнения исследования могут быть:

* Краткосрочными (несколько уроков);
* Средней продолжительности (1-2 месяца);
* Долгосрочные (несколько месяцев).

Исследовательские проекты могут проводиться в одной группе, на курсе или быть общелицейскими.

**Исследовательский проект** имеет определенную структуру – этапы работы:

1 этап – определение темы и цели. Организационная работа – определение сроков, формирование рабочих групп, составление плана работы, распределение обязанностей;

2 этап – реализация проекта. Сбор и обработка информации, анализ. Работа в малых группах. Проведение эксперимента, мониторинга.

3 этап – Защита проекта, которая может быть представлена в разных формах: презентация, научно-практическая конференция, мастер-класс, семинар и т.д.

4 этап – рефлексия. Подведение итогов работы не только групп, но и личного вклада каждого участника.

В нашем лицее традиционным стала работа над **проектом «Цена человеческой жизни».**

Когда-то он начался, как внеклассное мероприятие в ответ на трагедию в Беслане. Но трагические события, которые, к сожалению, повторялись в стране, заставили нас посмотреть на историю возникновения терактов, на их трагические последствия, выразив тем самым свое отношение к происходящему. Возвращаясь периодически к этой теме, мы каждый раз наполняем ее новым смыслом и содержанием.

О наркозависимости, экстремизме, пагубных привычках, детских суицидов можно говорить тоже в этой теме. Эта работа, как проектная, проводится во всех учебных группах. В ходе работы над темой отрабатываются следующие технологии:

1. Акции (волонтерская деятельность): « Мы помним тебя, Беслан!», «Нет наркотикам!», «Мы выбираем жизнь!»;
2. Исследовательские проекты: «Право и борьба с терроризмом», «Эволюция экстремизма»;
3. Конкурс антирекламы: «Терроризм – дорога в никуда»;
4. Ролевая игра: «Умей сказать Нет!»;
5. Творческая лаборатория: Конкурс дизайн – проектов и компьютерной графики «Терроризм – религия ненависти»;
6. Квест – технология: Уроки истории (по местам терактов в Петербурге).

**Социальный проект «Я на рынке труда»** проводится в выпускных группах. Тема актуальна для выпускников, нацелена на расширение круга знаний о профессии, обществе, конкретных жизненных проблемах. Работа над этим проектом укрепляет веру выпускника в свои силы и возможности. По ходу работы над проектом используются такие формы:

* Самопрезентация «Злой человек не встанет у плиты»:
* Круглый стол обучающихся и работодателей «Современный кулинар – кто он?»;
* Диспут «Мешает ли моей карьере эмигрант?»;
* Тренинги: Позиционирование себя на рынке труда, «Подводные камни» прохождения собеседования;
* Фестиваль идей юных профессионалов.

Этот проект вызывает постоянный интерес. Во-первых, тема актуальна и значима для учащихся. Во-вторых, носит ярко выраженный междисциплинарный характер, сочетая в себе элементы таких дисциплин, как профессиональная этика, обществознание, основы трудового законодательства, информационные технологии в профессиональной деятельности. В-третьих, рассмотрение проблемы адаптации на рынке труда способствует формирование таких компетенций и личных качеств, как мировоззренческая позиция, коммуникативность, правовая грамотность, адаптивность, карьерная активность.

Во внеурочной деятельности исследовательская работа ведется в ученическом научном обществе, возглавляемом преподавателем спецдисциплин. Ценно, что к этой работе привлекаются социальные партнеры лицея «Бакальдрин Рус», Академия им. Мечникова. Тема работы ученического общества «Здоровое питание – здоровая нация». Обучающиеся лицея выступали с этой темой на городской научно-практической конференции.



**Ожидаемые результаты исследовательской работы**

* создание позитивной образовательной среды;
* воспитание гражданской активности;
* расширение кругозора знаний;
* социальна я адаптация на рынке труда;
* создание эффективной системы социального партнёрства;
* обмен педагогическим опытом, отработка технологий, апробация инновационных форм и методов работы.

Участие в исследовательской деятельности меняет и самого преподавателя, оказывая влияние на повышение его профессионального уровня, творческий рост, заставляя быть современным и интересным для ученика.

**«ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ, ЧТОБЫ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ТРУД ДАВАЛ УЧИТЕЛЮ РАДОСТЬ, ЧТОБЫ ПОВСЕДНЕВНОЕ ПРОВЕДЕНИЕ УРОКОВ НЕ ПРЕВРАЩАЛОСЬ В СКУЧНУЮ ОДНООБРАЗНУЮ ПОВИННОСТЬ, ВЕДИТЕ КАЖДОГО УЧИТЕЛЯ НА СЧАСТЛИВУЮ ТРОПИНКУ ИССЛЕДОВАНИЯ»  
 В.А. Сухомлинский**

**ГБОУ НПО Профессиональный лицей**

**кулинарного мастерства СПб**

**Шаульская Е.П**.