

Интернет-журнал «Мир науки» / World of Science. Pedagogy and psychology <https://mir-nauki.com>

2018, №1, Том 6 / 2018, No 1, Vol 6 <https://mir-nauki.com/issue-1-2018.html>

URL статьи: <https://mir-nauki.com/PDF/31PDMN118.pdf>

Статья поступила в редакцию 06.02.2018; опубликована 30.03.2018

**Ссылка для цитирования этой статьи:**

Галкина Е.Н. Реализация практико-ориентированного подхода в процессе обучения бакалавров по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» // Интернет-журнал «Мир науки», 2018 №1, <https://mir-nauki.com/PDF/31PDMN118.pdf> (доступ свободный). Загл. с экрана. Яз. рус., англ.

**For citation:**

Galkina E.N. (2018). Implementation of a practice-oriented approach in the process of training bachelors in the field of preparation "Technology of products and organization of public catering". *World of Science. Pedagogy and psychology*, [online] 1(6). Available at: <https://mir-nauki.com/PDF/31PDMN118.pdf> (in Russian)

УДК 378.1

**Галкина Елена Николаевна**

ГБОУ ВО «Нижегородский инженерно-экономический университет»  
Институт пищевых технологий и дизайна (филиал), Нижний Новгород, Россия  
Доцент кафедры «Естественно-научных дисциплин»  
Кандидат педагогических наук  
E-mail: [galkinaelena2205@gmail.com](mailto:galkinaelena2205@gmail.com)

## **Реализация практико-ориентированного подхода в процессе обучения бакалавров по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»**

**Аннотация.** В статье представлены теоретические аспекты практико-ориентированного обучения, как процесса подготовки обучающихся к определенной профессиональной деятельности. Внедрение практико-ориентированного обучения в вузе сопровождается решением ряда проблем: во-первых, специальная подготовка научно-педагогических работников, во-вторых, наличие у образовательных организаций социальных партнёров, в-третьих, приобщение студентов к ведению грантовой деятельности, а также выполнению работ по заказу существующих предприятий и т. д. Реализация практико-ориентированного подхода в процессе обучения должна предусматривать использование активных и интерактивных методов. В статье приведена характеристика данных методов. Автором рассмотрены возможности применения в процессе обучения бакалавров по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», таких методов, как дискуссия, мозговой штурм, case-study, профессиональный тренинг, мастер-класс, деловая игра, а также предложены варианты тематик, заданий использования каждого из методов на примере изучения естественных, общепрофессиональных и профессиональных дисциплин. Сделан вывод о том, что практико-ориентированный подход позволяет мотивировать обучающихся к будущей профессиональной деятельности, формирует у студентов системное мышление, профессиональные знания, умения и навыки, развивает исследовательские, аналитические компетенции, дает возможность стать мастером своего дела.

**Ключевые слова:** практико-ориентированное обучение; активные и интерактивные методы; подготовка специалистов для индустрии питания

Современная система высшего образования должна быть направлена на формирование теоретической и практической базы у выпускника. Многие образовательные организации, выбирая программу бакалавриата, больше склоняются к программе прикладного бакалавриата, направленной на практико-ориентированный, прикладной вид (виды) профессиональной деятельности, как основной [7]. Элементы практико-ориентированности в образовании продиктованы запросами экономической сферы, которая требует наличие квалифицированных кадров.

Практико-ориентированное обучение рассматривалось в работах Ю. Ветрова, Н. Клушиной, Т.А. Дмитриенко, П.И. Образцов, М.Я. Виденский, А.И. Уман, Ф.В. Шарипов и др. Так по мнению, Ю. Ветрова, Н. Клушиной [2], практико-ориентированное обучение связано с единством процесса обучения и прохождения учебных, производственных и преддипломных практик. В свою очередь, Ф.В. Шарипов обращает внимание на то, что для современного специалиста важны не столько знания, сколько способность применять их для разрешения конкретных ситуаций и проблем, возникающих в профессиональной деятельности и в жизни. [9, с. 45]. Т.А. Дмитриенко, рассматривает практико-ориентированное обучение, предполагающего применение профессионально-ориентированных технологий, которые состоят из системы процедур взаимодействия педагогов и студентов, направленных на реализацию содержания, методов, форм и средств обучения, адекватных целям образования и будущей профессиональной деятельности [6, с. 25]. П.И. Образцов, М.Я. Виденский, А.И. Уман [8] освещают особенности проектирования, конструирования и применения при изучении дисциплин в вузе профессионально-ориентированных технологий.

Таким образом, практико-ориентированное обучение – это процесс освоения образовательных программ и подготовки обучающихся к определенной профессиональной деятельности, который происходит при непосредственном участии социальных партнеров – работодателей. Результатом такого обучения должен быть специалист, который способен применять на практике сформированные компетенции.

Процесс внедрения практико-ориентированного обучения в вузе сопровождается решением ряда проблем: специальная подготовка научно-педагогических работников (стажировка на производствах, использование технологий обучения сопровождающихся приобретением опыта и др.), наличие социальных партнёров, приобщение студентов к ведению грантовой деятельности, выполнению задач, которые решаются на действующих производствах и т. д.

Реализация практико-ориентированного подхода в процессе обучения должно предусматривать использование активных и интерактивных методов.

Активные методы обучения – совокупность приемов, способов, которые отражают форму взаимодействия обучающихся и преподавателя в процессе обучения [1, с. 13].

Интерактивные методы обучения – совокупность приемов, способов, которые отражают формы взаимодействия в процессе обучения: обучающийся-преподаватель, обучающийся-обучающийся.

Применение таких методов обучения позволяет формировать интерес к дисциплинам, научить слаженно работать в коллективе, развить навыки руководителя, искать совместные способы решения проблем и т. д. Приобретение перечисленных навыков даст возможность специалисту менее болезненно адаптироваться к профессиональной деятельности. Использование активных и интерактивных методов практико-ориентированной направленности как нельзя лучше подходят для формирования профессиональных компетенций.

К активным и интерактивным методам обучения относят дискуссию, мозговой штурм, case-study, деловые игры, тренинги, мастер-классы и др.

Для бакалавров направления подготовки «Технология и организация общественного питания», которые будут в будущем инженерами-технологами, заведующими пищевых производств, шеф-поварами и др. необходимо наличие критичного мышления, оценочного видения процесса, так как ответственность за качество производимой продукции, за здоровье потребителя лежит на них [4, с. 101].

Использование методов активного и интерактивного обучения практико-ориентированной направленности дает возможность осмыслить студентам производственные ситуации, погрузиться в профессиональную среду, побудить желание не останавливаться на достигнутом.

Рассмотрим примеры применения активных и интерактивных методов в процессе обучения бакалавров по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

Дискуссия – это взаимодействие преподавателя и обучающегося, который представляет собой свободный обмен мнениями, идеями и взглядами по изучаемой проблеме. Данный метод позволяет оживить учебный процесс, активизировать познавательную деятельность, развить умение публичного выступления, навыка грамотно строить свою речь. Без дискуссии не обходится ни одно совещание на производстве, если оно имеет проблемную тематику. Цель преподавателя подобрать правильные вопросы для дискуссии, интересные для будущего специалиста, и умело управлять её ходом. В процессе лекции-дискуссии по дисциплине «Физиология питания» можно изучить следующие проблемные вопросы: культура и еда; проблемы организации качественного школьного питания; практики питания студентов; правильное питание, как основа здорового образа жизни любой возрастной группы; зависимость усвояемости пищи от технологии её приготовления и др.

Мозговой штурм – метод решения проблемы посредством стимулирования творческой активности. Мозговой штурм – это метод, в процессе которого обучающиеся предлагают варианты решения проблемы. Данный метод даёт возможность развивать творческое мышление, усвоить навыки здоровой критики, решить проблему в ходе обсуждения. Этот метод может использовать шеф-повар при введении нового блюда в меню, руководитель предприятия общественного питания в случае изменения концепции работы предприятия. В мозговом штурме участвуют все обучающиеся, цель преподавателя выступать в роли ведущего, организатора самого процесса, направлять на решение поставленной задачи, фиксировать результаты. Метод удобно использовать в ходе семинарского занятия, на котором студенты решают задачу подбора меню под конкретное предприятие общественного питания, учитывающее физиологические и возрастные особенности клиента.

«Кейс-метод» (case-study) – метод активного проблемно-ситуационного анализа, основанный на обучении путем решения учебных кейсов [10, с. 57]. Этот метод в основном применяется на практических, семинарских занятиях, где преподаватель предлагает обучающемуся осмыслить и решить реально существующую ситуацию на базе уже имеющихся знаний. Процесс решения кейса направлен на развитие аналитического мышления. Предложенные преподавателем ситуации могут иметь различную направленность и ориентировать на формирование умений определить проблему или противоречие, произвести анализ, найти однозначный ответ. Использование кейс-метода на в процессе изучения дисциплин позволяет обучающемуся решить проблемную ситуацию, являющуюся типичной для его будущей профессиональной деятельности. В процессе семинарского занятия по

дисциплине «Производственная экология» после изучения темы: «Производственные отходы» можно предложить обучающимся такой кейс:

Вся жизнь человека, так или иначе, связана с производством и переработкой продуктов его деятельности. Пищевой мусор заведений общественного питания в основном это мясные, молочные продукты; жиры растительного и животного происхождения; пищевые концентраты (соусы, бульоны) и добавки (красители, ароматизаторы и пр.); бракованная и некачественная продукция. Все пищевые отходы делят на жидкие (соки), мягкие (остатки от мясных блюд), твердые (мясные кости), упаковочная тара.

Изучив на лекции основные способы утилизации производственных отходов: определите какими из способов могут быть утилизированы данные пищевые отходы? Будут ли, на Ваш взгляд, отличаться методы утилизации в зависимости от типа предприятия общественного питания?

Профессиональный тренинг – один из методов игрового обучения, предметом которого является профессиональное взаимодействие между участниками процесса. Высокая результативность тренинга на занятиях связана с тем, что он построен на проецировании существующих профессиональных ситуаций, проблем. В процессе тренинга обучающийся, моделируя ситуацию, проживает её в той роли, которую исполняет. Тренинги могут быть направлены на развитие профессиональных умений и навыков коммуникативного взаимодействия, формирование ценностных ориентаций, восприятие себя и других людей и т. д. Преподавателю, который организует тренинг, необходимо четко определить его цели и задачи, подобрать задания (упражнения), а также определиться с диагностикой уровня компетентности студентов до и после тренинга. Тематиками профессионального тренинга по дисциплине «Производственная санитария» могут быть: «Личная гигиена и внешний вид персонала зала», «Соблюдение санитарных норм на предприятии общественного питания», «Соблюдение норм хранения продуктов питания на предприятии общественного питания» и др. После прохождения тренингов, различной тематики, руководитель практики может предложить обучающемуся проверить решения проблем по смоделированным ситуациям, тем самым закрепить освоенный материал [3, с. 745].

Мастер-класс – это особый жанр обобщения и распространения педагогического опыта, представляющий собой фундаментально разработанный оригинальный метод или авторскую методику, опирающийся на свои принципы и имеющий определенную структуру [5, с. 2]. Мастер-классы ориентированы на обзор интересных проблем, технологий; включать приемы использования современных технологий; авторские способы реализации технологий на практике и др. В процессе обучения бакалавров по направлению подготовки «Технология и организация общественного питания» могут быть проведены такие мастер-классы, как: «Креативные торты», «Ручная роспись на кондитерских изделиях», «Карвинг», «Оформление блюд», «Сервировка блюд» и др.

Деловая игра – это игровой метод обучения, который максимально приближен к реальной деятельности. В процессе деловой игры, обучающиеся принимают на себя те или иные роли. Этот метод позволяет студентам принимать управленческие решения, проживать профессиональную ситуацию, приобрести опыт и т. д. При подготовке к деловым играм преподавателю необходимо учитывать наличие опыта работы и интересов студентов. Примерами тем деловых игр для бакалавров по направлению подготовки «Технология и организация общественного питания» могут быть следующие: «Один рабочий день на предприятии общественного питания», «Решение конфликтных ситуаций», «Управление персоналом», «Обслуживание посетителей», «Открываем ресторан» и т. д.

Таким образом, использование практико-ориентированного подхода в обучении, позволяет мотивировать обучающихся к будущей профессиональной деятельности, приобретать им знания, умения и навыки решения познавательных, практических задач, формировать у них системное мышление, развивать исследовательские, аналитические компетенции, давать им основу для возможности становления их как будущих профессионалов своего дела.

## ЛИТЕРАТУРА

1. Активные и интерактивные образовательные технологии (формы проведения занятий) в высшей школе: учебное пособие / сост. Т.Г. Мухина. – Н. Новгород: ННГАСУ, 2013. – 97 с.
2. Ветров Ю., Клушина Н. Практико-ориентированный подход // Высшее образование в России. 2002. № 6. С. 43-46.
3. Галкина, Е.Н. Подготовка специалистов сферы обслуживания к профессиональной коммуникации / Е.Н. Галкина // Фундаментальные исследования. – М.: Академия естествознания, 2011. – № 12. – С. 742-746.
4. Галкина, Е.Н. Учебные кейсы в преподавании дисциплины "Пищевая химия" / Е.Н. Галкина // Современные проблемы и перспективы развития педагогики и психологии: сборник материалов 9-й международной науч.-практ. конф. (г. Махачкала, 24января 2016 г.). – Махачкала: ООО "Апробация, 2016. – С. 100-102.
5. Горелик В.М., Гаврилов О.М. Мастер-класс как активный метод обучения в вузе по курсу станковой графики // Интернет-журнал «Мир науки» 2017, Том 5, №2 <http://mir-nauki.com/PDF/67PDMN217.pdf>.
6. Дмитренко Т.А. Профессионально-ориентированные технологии в системе высшего педагогического образования. Сибирский педагогический журнал / Новосибирск – №1. 2005. – С. 24-37.
7. Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата): приказ Минобрнауки России от 12.11.2015. №1332.
8. Технология профессионально-ориентированного обучения в высшей школе: учебное пособие / П.И. Образцов, А.И. Уман, М.Я. Виленский; под ред. В.А. Слостенина. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 271 с.
9. Шарипов Ф.В. Педагогика и психология высшей школы: учебное пособие. М.: Логос, 2012. 448 с.
10. Шабанова, И.А. Учебные кейсы в преподавании дисциплины «методика обучения химии» / И.А. Шабанова, С.В. Ковалева // Вестник ТГПУ. – №11. – 2015. – С. 57-61.

**Galkina Elena Nikolaevna**

Nizhny Novgorod engineering and economic university  
Institute of food technologies and design (branch), Nizhny Novgorod, Russia  
E-mail: galkinaelena2205@gmail.com

## **Implementation of a practice-oriented approach in the process of training bachelors in the field of preparation "Technology of products and organization of public catering"**

**Abstract.** The article presents theoretical aspects of practice-oriented learning as a process of preparing students for a certain professional activity. The introduction of practice-oriented education in the university is accompanied by the solution of a number of problems: first, the special training of scientific and pedagogical workers; secondly, the availability of social partners from educational organizations; and third, the involvement of students in conducting grant activities, order existing enterprises, etc. The implementation of a practice-oriented approach in the learning process should include the use of active and interactive methods. The article describes the characteristics of these methods. The author considers the possibilities of applying bachelors in the training process "Technology of products and organization of public catering", such methods as discussion, brainstorming, case-study, professional training, master class, business game, as well as variants of subjects, assignments using each of the methods on the example of studying natural, general professional and professional disciplines. The conclusion is made that a practice-oriented approach allows motivating students for future professional activity, forms system thinking, professional knowledge, skills, develops research and analytical competencies, gives an opportunity to become a master of their craft.

**Keywords:** practice-oriented learning; active and interactive methods; training specialists for the food industry