

# **ОСОБЕННОСТИ РАБОТЫ СО СЛУШАТЕЛЯМИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ (ИЗ ОПЫТА РАБОТЫ)**

Зверева Алена Сергеевна,  
мастер производственного обучения ГБПОУ «КТСиТ», г. Курган

Опыт моей деятельности в качестве мастера производственного обучения ГБПОУ «КТСиТ» составляет чуть больше года и заключается в организации работы с слушателями дополнительного профессионального образования.

Представляю первые результаты из опыта своей работы.

1. Характеристика обучающихся курсов переподготовки.

Возраст обучающихся колеблется от 17 до 45 лет (средний возраст составляет 25-30лет).

Слушателями курсов являются студенты КТСиТ, взрослое население по направлению из Центра занятости, жители Кургана, изъявившие желание получить навыки повара.

Особую группу слушателей составляют рабочие общественных столовых и столовых детских садов по причине вынужденной профессиональной подготовки и приобретения профессиональных навыков.

Также курсы посещают слушатели с ограниченными возможностями (плохо слышащие, с нарушением опорно-двигательного аппарата, люди с особенностями развития).

Самыми трудно поддающимися обучению являются люди с особенностями развития, потому что у них понижен уровень владения качествами, необходимыми для компетенции поварского дела. Самым высоким уровнем владения необходимыми качествами для той или иной компетенции являются слушатели из числа трудоспособного населения, которые осознанно идут получать свою профессию.

Некоторые слушатели из числа студентов техникума требуют повышенного внимания и мотивации. Надо понимать, что к каждому студенту нужен особый подход и положительные отзывы, мягкие изречения об ошибках и недочетах в процессе работы, а также об их устранении.

## 2. Компетенции, по которым обучаются слушатели

- Долгосрочные курсы: 3-х месячные курсы поваров; по итогам обучения слушатели получают третий разряд повара.
- Краткосрочные:
  - курсы осетинских пирогов в объеме 72 часов;
  - курсы пиццмейкеров в объеме 36 часов;
  - курсы сушистов в объеме 36 часов.

3. Методы, используемые для обучения. Краткосрочные курсы имеют узкую направленность, поэтому самое важное качество для слушателей – желание овладеть трудовыми навыками.

Одним из главных подходов, используемых для обучения, является практико-ориентированный, т.к. обучение проходит в форме блиц-курсов, которые требуют непрерывных тренингов и демонстрации мастер-классов. С этой целью разработаны серии практикоориентированных тренингов по каждой компетенции, создано пособие, целью которого является повышение эффективности влияния практикоориентированных занятий в виде тренинга на формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций, формирование внутренней мотивации слушателей курсов к обучению и устойчивого интереса к профессии.

Лабораторно-практические занятия в рамках обучения по профессии «Повар» помогают решать целый комплекс задач. Важнейшие из них - это закрепление материала, пройденного в рамках теоретических занятий, отработка важнейших навыков, связанных с проведением расчетов и заполнением документации, получение практического опыта.

Лабораторные работы позволяют эффективно реализовывать индивидуальный подход к слушателям, поскольку подразумевают значительную самостоятельную работу. Используя дифференцированный подход, задания студентам

разрабатываются и выдаются по степени сложности, и одаренные слушатели получают возможность усвоить материал на более глубоком уровне и в большем объеме.

Имея большой опыт практической деятельности в качестве повара и заведующей производством столовой, организую работу по профилактике и предупреждению ошибок, даю обучающимся и слушателям курсов те навыки, которые позволяют им оперативно овладевать навыками поварского искусства, а мастеру – непрерывно саморазвиваться.

### **Список литературы:**

Анфимова, Н. А. Кулинария / Н. А. Анфимова. - М.: Академия, 2016.

Козлова, С. Н. Кулинарная характеристика блюд / С. Н. Козлова, Е.Ю. Феденишина. - М.: Академия, 2016.

<http://www.gastronom.ru/>

<http://ribchansky.com/>

<https://dinne.ru/>