DOI: 10.17117/na.2015.09.433

Поступила (Received): 29.09.2015

<http://ucom.ru/doc/na.2015.09.433.pdf>

Жиркова Н.К. Практическая и самостоятельная работа студентов как путь к профессиональной карьере

Zhirkova N.K.
The practical and independent work of students
as a way to a professional career

Самостоятельность нужна для овладения знаниями, умениями, навыками по конкретной дисциплине, для дальнейшего профессионального роста, – это путь к профессиональной карьере, который формирует профессиональную самостоятельность и мобильность

Ключевые слова: практика, самостоятельность, профессиональная карьера

Independence necessary for acquiring knowledge and skills in a specific discipline for further professional – is the path of a professional career, which forms the professional independence and mobility

Key words: practice, independence, professional career

Жиркова Надежда Константиновна

Заведующая

Намский педагогический колледж им. И.Е.

Винокурова

Намский улус, с. Намцы, ул. Студенческая, 1

Zhirkova Nadezhda Konstantinovna

Head of Department

Namsky teachers college named I.E. Vinokourov

Namsky District, Namsy, Studencheskaya st., 1

Профессиональное образование, как неотъемлемое звено системы непрерывного образования, выполняет особую функцию – готовить человека к конкретной профессиональной деятельности.

Профессионально-педагогическая подготовка студентов по специальности «Технология» обеспечивается при обучении предметным дисциплинам, которые позволяют не только овладеть теоретическими знаниями, но и научиться применять эти знания на практике. Отсюда задачами практических занятий являются:

- формирование учебных и профессионально-практических умений и навыков;
- развитие организаторских, аналитических, конструктивно проектировочных умений;
- выработка инициативности, гибкости мышления.

Достижение поставленных задач возможно лишь при определенной организации практических занятий и самостоятельной работы, а также при наличии соответствующего дидактического обеспечения.

В дисциплине «Технология приготовления пищи» на теоретических и практических занятиях студенты изучают технологию приготовления различных блюд, норму закладки продуктов, количество отходов при холодной обработке, выход готовых блюд. Методика изучения предмета строится на основе сочетания теоретического обучения с проведением практических работ.

Непременным условием эффективности современного процесса обучения является развитие активности студентов и ее поддержание в течение всего периода занятий по технологии. Это далеко не простая задача, решение которой возможно найти в области выбора оптимальных методов обучения.

Практические занятия проводятся по всем основным темам, например по разделу «Тепловая обработка продуктов» предусмотрено 32 часа, с целью закрепления теоретического материала и приобретения умений и навыков по технологии приготовления различных блюд, полученных при изучении специальных предметов: товароведения пищевых продуктов, физиологии питания, санитарии и гигиены, технологии приготовления пищи.

Для достижения активизации познавательной деятельности студентов в процессе обучения технологии необходимо: использовать проблемно-поисковый метод обучения в комплексе с методами стимулирования, контроля, самоконтроля и самооценки. Применение этих методов вызывает положительные эмоции к данной дисциплине, повышает интерес и творческую активность, а также способствует повышению качества знаний, умений и навыков.

Практическая работа требует самоорганизации студентов и педагогического руководства этим процессом. Главное на уроке практического занятия – это проба студентами своих сил в общественно полезном и производительном труде, у студентов развиваются такие качества, как трудолюбие и дисциплинированность, упорство и настойчивость, творческая инициатива и самостоятельность.

Использование **инструкций** – предписаний, при помощи которых создается ориентировочная основа деятельности студентов при самостоятельном выполнении практических работ в условиях теоретического или производственного обучения.

Количество инструкций зависит от количества лабораторно-практических работ, предусмотренных учебными программами. Их можно оформить в виде плаката (таблицы), расположить на отдельных листах бумаги или объединить в сборники. В последнем случае в начале сборника желательно указать перечень средств обучения и методические рекомендации по оборудованию лаборатории. В них заранее предусматриваются формы организации познавательной деятельности студента – индивидуальная, групповая, фронтальная поскольку это влияет на количество оборудования, необходимого для проведения работ.

В каждой инструкции должны получить отражения следующие позиции:

- номер и названия лабораторно-практической работы;
- ее назначение;
- оборудование и материалы;

- основные теоретические сведения по данной теме;
- форма отчетности;
- порядок выполнения (алгоритм);
- контрольные вопросы.

Текст инструкции может сопровождаться рисунками, схемами, графиками и т. п. В целях оформления предусматриваются таблицы. Для контроля следует использовать тесты со свободной и несвободной формулировкой ответов. Последние целесообразно помещать в начале инструкции, что позволит преподавателю оперативно выявить уровень знаний каждого студента, прежде чем допустить его к выполнению работы.

Самостоятельность – это то качество, которое наряду с активностью, компетентностью, профессиональной мобильностью необходимо современному специалисту.

Самостоятельная работа связана с самостоятельным добыванием знаний и самостоятельным получением продукта учебно-познавательной деятельности с использованием:

- аудиторной работы (в виде фрагмента, основной части урока, практического занятия);
- внеаудиторной работы (выполнения домашнего задания, различные виды ухуянов, творческие успехи);
- педагогическая практика (пробные уроки);
- воспитательная практика;

Самостоятельная работа – это, с одной стороны, форма самоорганизации, которая требует от студента знаний полученных от учебных занятий, планирования, самоуправления, самоконтроля и самооценки. С другой стороны, – это деятельность по приобретению и применению знаний без помощи со стороны, которая требует от студента умственных и физических усилий.

Самостоятельная работа в дисциплине «Технология приготовления пищи» и факультатива «Кулинария» организована следующим образом. Использование опорных конспектов, привлечение студентов к разработке тестов, составление кроссвордов, творческие работы студентов (курсовые и дипломные работы), самостоятельная работа на уроках освоения новых знаний.

Но в любом случае самостоятельность нужна для овладения знаниями, умениями, навыками по конкретной дисциплине, для дальнейшего профессионального роста, – это путь к профессиональной карьере, который формирует профессиональную самостоятельность и мобильность. А профессиональная мобильность, в свою очередь, определяет конкурентоспособность специалиста на рынке труда.

Список используемых источников:

1. Семущина Л.Г. Содержание и технологии обучения в средних специальных учебных заведениях. М.: Мастерство, 2001. 272 с.
2. Скакун В.А. Методика преподавания специальных и общетехнических предметов. М.: Академия, 2011. 128 с.

3. Смирнов С.А., Котова И.Б., Шиянов Е.Н. Педагогика педагогические теории, системы, технологии. М.: Академия, 1999. 512 с.
4. Эрганова Н.Е. Методика профессионального обучения. М.: Академия, 2007. 160 с.

© 2015, Жиркова Н.К.

*Практическая и самостоятельная работа
студентов как путь к профессиональной карьере*

© 2015, Zhirkova N.K.

*The practical and independent work of students as a
way to a professional career*