

Воспитательная работа в процессе изучения темы

При планировании урока производственного обучения по любой теме, кроме учебных целей, были поставлены и воспитательные (смотрите 2-ой раздел). Для их достижения используются различные методы производственного обучения.

Новый материал учащимся будет дан методами беседы, объяснения, показа трудовых приемов. Данные методы позволяют воспитывать такие качества, как внимательность, умение высказывать свои мысли и обосновывать их, а так же организованность и собранность.

В процессе беседы по новому материалу применяется демонстрация наглядных пособий. Средства наглядности осуществляют функцию создания у учащихся конкретных наглядных представлений об изучаемой теме. При помощи применения данного метода воспитываются наблюдательность, способность анализировать и отделять главное от второстепенного.

При объяснении материала темы необходимо будет показать приемы нарезки мяса и рассказать различные способы и технологии обработки мяса. Это позволит заинтересовать учащихся в выполнении задания, побудит проявить творческие способности, воспитывать эстетический вкус.

Закрепление нового материала приводится путем устного опроса учащихся и выдачи части из них карточек – заданий. Таким образом, выяснится степень освоенности темы, не усвоенные вопросы и произвести дополнительные объяснения

Выполнение заданий организовано бригадами, что воспитывает чувство взаимопомощи, ответственности.

При приготовлении русских блюд учащиеся могут допустить ряд ошибок:

- 1 несоответствующая форма;**
- 2 при выпечке не допустить пригорания;**
- 3 следить, чтобы небыли сырыми;**
- 4 несоблюдение температуры подачи.**

Для предупреждения совершения ошибок, необходимо, в ходе вводного инструктажа заострить на них внимание. Рассказать о причинах совершения ошибок, объяснить каким образом их можно предупредить

или устранить, если они все-таки допущены. Также необходимо обращать внимание на выполнение операций в ходе целевых обходов, проводить индивидуальные инструктажи.

7.2

Мастер куратор производственного обучения заранее намечает воспитательную работу, которую требуется проводить на уроках, ставит воспитательные цели. Для достижения поставленных целей можно применять различные способы. Так, четкий и уверенный показ приемов работы – вызывает и закрепляет у студентов интерес к специальности;

1. поощрение за бережное, экономное отношение к материально - техническим средствами и наказание за халатное, расточительное отношение – способствуют экономическому воспитанию, воспитанию чувства хозяина;
2. систематическая организация выставок работ учащихся закрепляет интерес к труду, к выбранной профессии;
3. повышение оценки за красоту изделия, тщательную внешнюю отделку – способствует эстетическому воспитанию;
4. четкая организация учебной работы – приучает к дисциплинированности;
5. постановка в процессе обучения содержательных задач и проблем, когда у учащихся возникает потребность в самостоятельном поиске решений, содействуют развитию у них познавательной активности;
6. правильно раскрытая обучающимся цель урока обеспечивает сознательное усвоение знаний, умений и навыков;
7. вооружение обучающихся способами самоконтроля в процессе выполнения операции – позволяет воспитывать умение само регуляции своих действий и так далее.
8. Важным для достижения поставленных воспитательных целей является личный пример мастера, куратора а также четкое планирование воспитательной работы.
9. продуманные общественные обязанности учащихся – воспитывают чувство ответственности;
10. умелая организация соревнования бригад или отдельных учащихся – развивает их активность, творческое мышление;

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данном курсовом проекте разработаны важнейшие вопросы производственного обучения по профессии «повар». Отражены основные цели и задачи производственного обучения, приведены характеристика темы, материально – техническое оснащение для ее изучения. Произведено планирование учебного процесса, составлена учебно-техническая документация, определена методика проведения занятия.

Исходя из этого данный курсовой проект может служить учебным пособием для учащихся профессиональных училищ по профессии «повар». Может быть использована студентами учреждений среднего профессионального образования, обучающимися по специальности «Технология продукции общественного питания» и «Профессиональное обучение».

При работе над курсовой были использованы источники таких авторов как: Макиенко Н.И., Ключник В.П., Скакун В.А., Филипов В.С., Фурс И.Н., Чебышева В.В., Шапоринский С.А., а так же журналы и справочники предприятия общественного питания.