

Павлушкина Лариса Викторовна

преподаватель специальных дисциплин

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Борский Губернский колледж»

Нижегородская область, г.Бор

СТАЖИРОВКА КАК ЭФФЕКТИВНОЕ СРЕДСТВО ПОВЫШЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНТНОСТИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН

В современных условиях одним из приоритетных направлений развития средней профессиональной школы является формирование устойчивого взаимодействия образования и производства, направленного на значительное приближение подготовки специалистов к требованиям отраслей экономики и конкретных работодателей, обеспечение связи процесса обучения студентов с предприятиями, на которых им предстоит работать.

Модернизация производства предъявляет новые требования к специалистам со средним техническим образованием. Построение образовательных стандартов и образовательных программ на основе модульно-компетентного подхода предполагает наличие постоянной обратной связи с требованиями работодателей не только к знаниям, умениям или навыкам, но и к специфическому умению исполнять необходимые обязанности на своем рабочем месте.

Для подготовки специалистов на компетентностной основе нужна не только современная материально-техническая база, организационно-методическая готовность образовательного учреждения, но и профессионально-педагогическая готовность преподавателей.

Готовность к инновационной деятельности в современных условиях - важнейшее качество профессионализма педагога, без которого невозможно

достичь высокого уровня педагогического мастерства и, как следствие, нового высокого качества образования.

В стремительно меняющемся мире профессий, профессия преподаватель остаётся неизменной, хотя её содержание, условия труда, количественный и качественный состав постоянно меняются. Сегодня, говоря о степени владения педагогом своей профессией, употребляют множество терминов: профессионализм, профессиональная компетентность, педагогическое мастерство, педагогическое искусство, квалификация, причём зачастую происходит смешение данных понятий. В свете активного обсуждения проблемы компетентного подхода как приоритетной образовательной стратегии в условиях модернизации российского образования особый интерес представляет профессиональная компетентность, которая является ведущим компонентом профессионального потенциала личности. Содержание профессиональной компетенции педагога той или иной специальности определяется квалификационной характеристикой. Она представляет собой нормативную модель компетенции педагога, отображая научно обоснованный состав профессиональных знаний, умений, навыков. Квалификационная характеристика - это, по существу, свод обобщенных требований к педагогу на уровне его теоретического и практического опыта. Понимание сущности педагогических умений позволяет понять их внутреннюю структуру, т.е. взаимообусловленную связь действий (компонентов умений) как относительно самостоятельно частных умений. Высшим компонентом личности преподавателя является профессиональная компетентность.

Под профессиональной компетентностью принято понимать интегральную характеристику деловых и личностных качеств специалистов, отражающую уровень знаний, умений и навыков, опыта, достаточных для осуществления определенного рода деятельности, которая связана с принятием решений. Профессиональную компетентность преподавателя следует

рассматривать как многофакторное явление, как культурологическую составляющую профессионализма, как целостное компетентностное образование, включающее в себя систему теоретических знаний учителя и способов их применения в конкретных педагогических ситуациях, ценностные ориентации педагога, а также интегративные показатели его культуры (речь, стиль общения, отношение к себе и своей деятельности и др.). Компетентность может быть объективно наблюдаема, с определённой точностью измеряема, целенаправленно сформирована.

Основными компонентами профессиональной компетентности являются:

1.социально-правовая компетентность – знания и умения в области взаимодействия общественными институтами и людьми, а также владение приемами профессионального общения и поведения;

2.персональная компетентность – способность к постоянному профессиональному росту и повышению квалификации, а также реализации себя в профессиональном труде;

3.специальная компетентность – подготовленность к самостоятельному выполнению конкретных видов деятельности, умение решать типовые профессиональные задачи и оценивать результаты своего труда, способность самостоятельно приобретать новые знания и умения по специальности;

4.аутокомпетентность – адекватное представление о своих социально-профессиональных характеристиках и владение технологиями преодоления профессиональных деструкций;

5.экстремальная компетентность – способность действовать во внезапно усложнившихся условиях, при авариях, нарушениях технологических процессов, на учебных занятиях.

Профессиональная компетентность преподавателей является важным условием и фактором совершенствования подготовки специалистов, адекватной современным рыночным условиям.

Стажировка является индивидуальной формой повышения квалификации преподавателей.

Понятие стажировки дано в письме Государственного комитета РФ по высшему образованию от 15 марта 1996 г. N 18-34-44ин/18-10 «Об организации и проведении стажировки специалистов». Стажировка является одним из видов дополнительного профессионального образования специалистов и осуществляется в целях формирования и закрепления на практике профессиональных знаний, умений и навыков, полученных в результате теоретической подготовки.

Ее главной задачей является обновление и углубление знаний в психолого-педагогической, научно-профессиональной и общекультурной областях на основе ознакомления с современными достижениями науки, прогрессивной техники и технологии, освоение новых форм, методов и средств обучения, изучение отечественного и зарубежного опыта.

Каждый преподаватель, находящийся на стажировке получает возможность расширить свою специализацию, приобрести дополнительные умения и навыки.

Цель стажировки преподавателей – формирование и закрепление на практике знаний, умений и навыков, необходимых для их профессионального роста, с характерным включением инновационного компонента.

Все вышесказанное свидетельствует о том, что стажировка преподавателя в условиях ведения ФГОС нового поколения является одной из наиболее важных задач повышения профессионально-педагогической компетентности и квалификации педагогов, а, следовательно, делает тему работы актуальной.

Подготовка специалистов в ГБПОУ «Борском Губернском колледже» ведется в тесной взаимосвязи с основными потребителями:

-ОАО «Судоходная компания «Волжское пароходство»; ЗАО «Судоходная компания «Ока»; ООО «Водоходь»; ООО «Гранд Серкл Круиз Лайн»; ОАО

«Волга-Ресторан-Сервис»; ООО «Мостурфлот-сервис»; ОАО «Нижегородский порт»; ЗАО ТФ «Октябрь»; ООО «Компания речного туризма Волжского пароходства» («Волга-Флот-Тур»); ОАО «Борремфлот»; ЗАО «Борхлеб».

Целенаправленная совместная работа позволяет качественно организовывать проведение технологических и преддипломных практик, что положительно влияет на приобретение студентами колледжа опыта практической работы по изучаемой специальности и профессии, на качество подготовки специалистов и позволяет максимально решать проблему трудоустройства выпускников. Анализ работы по трудоустройству выпускников позволяет сделать вывод, что специалисты – выпускники колледжа востребованы.

Преподаватели колледжа проходят стажировку на предприятиях, на которых студенты проходят практику.

В целях организации стажировки педагогических работников ГБОУ СПО «Борский Губернский колледж» разработал «Положение о стажировке преподавателей профессионального цикла и мастеров производственного обучения».

Это положение определяет формы повышения квалификации, порядок прохождения стажировки и требования к ее результатам.

Настоящее Положение было разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ, типовым положением об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении), утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 18 июля 2008 г. № 543, уставом ГБОУ СПО БГК, письмом министерства образования Нижегородской области от 25 марта 2013 г. № 316-01-100-854/13 «Об организации стажировок».

Содержание положения о стажировке ГБПОУ «Борский Губернский колледж»: - Общие положения; цели и задачи стажировки; содержание стажировки; организация стажировки; контроль над выполнением программы стажировки.

На заседании предметной цикловой комиссии преподавателей и мастеров профессий сферы обслуживания и общественного питания согласно положению о стажировке ГБПОУ «Борский Губернский колледж» была разработана индивидуальная программа прохождения стажировки преподавателя спецдисциплин Павлушкиной Л.В. в московскую компанию ООО «Мостурфлот-сервис».

Программа стажировки содержала цель, предполагаемые результаты, содержание стажировки и требования к документам по окончании стажировки (табл1).

Таблица1.

Перечень изучаемых вопросов	Количество часов
1.Ознакомление с предприятием, его тип, класс, организационно-правовая форма, перспективы развития	8
2.Ознакомление со структурой производства, с организационно-технологическими связями, организацией рабочих мест, оснащённостью.	8
3.Участие в разработке производственной программы и ее реализации, составление плана-меню.	8
4.Изучение используемой в работе предприятия нормативной и технологической документации.	16
5.Анализ эффективности товародвижения на предприятии.	8
6.Ознакомление с организацией обслуживания на предприятии общественного питания.	16
7.Организация управления и контроля на предприятии общественного питания.	16
8.Изучение новейшего технологического оборудования	16
9.Технология приготовления пищи на новом оборудовании	32
10.Общие принципы организации калькуляции и учета на предприятии общественного питания.	8
11. Участие в подготовке и проведении мастер-классов, презентаций и выставок	8
Всего:	144 часа

По итогам прохождения стажировки преподаватель представил отчет о выполнении плана и программы стажировки на заседании предметной

цикловой комиссии. Отчет был составлен на основании перечня изучаемых вопросов. Приведем некоторые из них.

1. Ознакомление с предприятием, его тип, класс, организационно-правовая форма.

Основным направлением деятельности ООО "Мостурфлот-Сервис" является организация общественного питания на судах речного флота. Стажировка проходила в ресторане теплохода «Александр Грин».

Компания "Мостурфлот-Сервис" является дочерней компанией в структуре одного из ведущих российских судоходных предприятий - ОАО "Московское речное пароходство", основанного в 1857 году.

Компания ООО «МОСТУРФЛОТ-СЕРВИС» зарегистрирована 11 февраля 2002 года. Регистратор – Управление Министерства Российской Федерации по налогам и сборам по г. Москве. Основным направлением деятельности ООО "Мостурфлот-Сервис" является организация общественного питания на судах речного флота [32].

Организационно-правовая форма ООО «Мостурфлот-сервис» - Общество с ограниченной ответственностью. Форма собственности – частная. Сведения об учредителях - Российских ЮЛ приведены в таблице 2.

Таблица 2

Сведения об учредителях		
ОПФ	Полное наименование учредителя (участника) – юридического лица	Размер вклада (в рублях)
Открытое акционерное общество	Открытое акционерное общество "Московский туристический флот"	4000
Открытое акционерное общество	Открытое акционерное общество "Московское речное пароходство"	6000

Юридический и фактический адреса: 125195, г Москва, шоссе Ленинградское, д 59; - электронный адрес - e-mail:rrs@rrserv.ru, интернет-сайт <http://www.mosturflot.ru>

Основной вид деятельности - оказание услуг общественного питания (см. табл.3).

Таблица 3

Вид деятельности организации

Код по ОКВЭД	Тип	Наименование вида деятельности
55.30	Дополнительный вид деятельности	Деятельность ресторанов и кафе
55.40	Дополнительный вид деятельности	Деятельность баров
55.51	Дополнительный вид деятельности	Деятельность столовых при предприятиях и учреждениях

Отдельная тема, а во время путешествия, пожалуй, одна из самых актуальных – питание. Весь комплекс общественного питания и банкетного обслуживания обеспечивается специалистами компании ООО «Мостурфлот - сервис». Все кулинарные изделия, которые производит общественное питание, а также товары носят название продукции общественного питания.

К продукции собственного производства относят сырье и продукты, прошедшие кулинарную обработку и получившие вид кулинарного изделия.

Кроме обеденной продукции к продукции собственного производства относится так называемая прочая продукция: кондитерские изделия, выпечные изделия, горячие напитки, полуфабрикаты, бутерброды, мороженое и молочные продукты, если они реализуются через кухню.

В состав розничного товарооборота предприятий общественного питания включаются: оборот по продаже собственной продукции и покупных товаров непосредственно туристам через бары.

Организационная структура предприятия характеризуется совокупностью рабочих мест, должностей, органов управления и производственных подразделений, форм их взаимосвязей, обеспечивающих достижение стратегических целей предприятия. Она формируется исходя из требований

долговременного обеспечения его конкурентоспособности, экономической эффективности, целесообразности и рациональной кооперации.

Организация ООО «Мостурфлот-сервис» принадлежит к линейно-функциональной структуре управления, хотя, как известно, ярко выраженные структуры управления встречаются крайне редко, впрочем, наша организация не является исключением.

В случае нашей организации, организационная структура очень разветвленная, существует огромное количество различных отделов. У каждого отдела компании существует свой начальник, подчиняющийся, соответственно, генеральному директору, что упрощает процедуру контроля. На вершине иерархической лестницы находится генеральный директор ООО «МОСТУРФЛОТ-СЕРВИС» — Нехлюдова Людмила Александровна.

В состав организации входит 11 коллективов ресторанов т\х «А.Грин», т\х «В.Суриков», «С.Есенин», «А.Рублев», «И.Репин», «М.Булгаков», «Л.Красин», «С.Образцов», «Н.Карамзин», «Княжна Виктория», «И.А.Крылов». Каждый коллектив ресторана теплохода возглавляет директор ресторана. Согласно штатному расписанию в ресторанах теплоходов работают повара, официанты, администраторы, бармены.

Класс теплохода "Мостурфлот - ЛЮКС".

Теплоход «Александр Грин» был построен в 2012 году на Верфи братьев Нобель (г. Рыбинск) по проекту Морского Инженерного Бюро.

На теплоходе 56 комфортабельных кают, в которых имеются балкон, двуспальная кровать, душ, туалет, кондиционер, телевизор, фен, сейф, радио, электрическая розетка 220 В и 110В, внутренняя и внешняя телефонная связь, беспроводной Интернет (Wi-Fi), а также спутниковый интернет и телевидение. Площадь кают от 14 до 24 кв. метров. Кондиционирование, водоснабжение и вентиляция соответствуют представлениям о гостинице 4 *. Пассажирский лифт соединяет все палубы теплохода. Большая верхняя открытая палуба с

шезлонгами служит для полноценного отдыха туристов. На главной палубе расположен ресторан, бар, парикмахерская, массажный салон, медпункт, комфортная зона приема гостей.

Ресторан - общедоступное предприятие общественного питания, предоставляющее потребителям широкий ассортимент блюд сложного приготовления, в основном по индивидуальным заказам. В ресторане высокий уровень обслуживания сочетается с организацией отдыха посетителей.

Численность персонала ресторана теплохода определяется штатным расписанием, которое утверждается приказом генерального директора.

Организационная структура подсистемы ресторана т/х «А.Грин» состоит из администрации (директор ресторана, заведующий производством и бухгалтер-кассир), а также трудового коллектива, в состав которого входят: бригада поваров, бригада официантов, бармены.

2.Изучение производственных помещений.

Производственные помещения ресторана теплохода включают горячий цех, холодный цех, кладовая, мойка. Торговые помещения: ресторан, два бара.

В холодном цехе готовятся холодные блюда и закуски, бутерброды, десерты и холодные супы. Основным оборудованием холодного цеха является слайсер (для нарезки гастрономии). Холодный цех располагается так, чтобы достигалась кратчайшая связь с моечной столовой посуды.

В овощном цехе ресторана теплохода обрабатывается сырье, полуфабрикаты. Самое необходимое оборудование картофелеочистительная машина и овощерезательная машина со сменным механизмом.

В мясном цехе разделяют мясо, рыбу и сырые мясные продукты, готовят полуфабрикаты.

В горячем цеху готовятся горячие закуски, вторые блюда, горячие напитки, мучные кондитерские изделия, горячие бутерброды. В помещении горячего цеха должна быть вытяжка, вентиляция, кондиционеры. Необходимо

соблюдать технику безопасности и санитарные требования. Горячий цех оборудован следующим оборудованием: кухонная плита, пароконвектомат, микроволновая печь, жарочный шкаф, водонагреватель, миксер.

Обеденный зал. Это основное помещение ресторана теплохода, где организовано обслуживание потребителей. В зале потребитель должен быть обеспечен определенной степенью уединенности. В создании комфорта зала важную роль играют: освещение, акустика, вентиляция, сервировка столов, музыка и т.д. Зал имеет связь с холодным цехом и моечной столовой посуды.

Бары на теплоходе находятся на главной и средней палуб. Бары оснащены современным оборудованием.

3.Ознакомление с организацией обслуживания на предприятии общественного питания.

Организация питания в ресторане т/х «А.Грин» осуществляется 3 раза в день.

Завтрак по типу «шведский стол». Представляет широкий выбор блюд со свободным доступом: можно взять все, что угодно, из того, что предложено и выставлено.

В современном мире «шведский стол» – наиболее демократичная форма обслуживания. Первыми ее освоили рестораны гостиничного сектора. Сегодня в форме «шведского стола» организуют фуршеты, бранчи и бизнесланчи. Этот принцип все чаще используют и предприятия фудсервиса. В пивных барах и пиццериях устраивают салат-бары с холодными блюдами и закусками, а в демократичных ресторанчиках и заведениях фастфуда — целые буфеты, предлагающие холодное, горячее и десерты.

Посетителям не надо заказывать блюдо, чтобы понять, нравится оно им или нет, ждать, пока его приготовят и принесут. Съесть можно именно то, что хочется, и столько, сколько можется. Отсутствие фиксированного меню позволяет регулярно разнообразить ассортимент за счет нехитрой комбинации

недорогих ингредиентов, которые можно включать во многие блюда, и не зависеть от перебоев в поставках. При правильной организации дела у многих посетителей возникает ощущение, что они попробовали множество блюд за сумму, не сопоставимую с той, с которой пришлось бы расстаться при заказе через меню.

Обед по типу «шведский стол», а горячие блюда предлагаются на выбор и приносятся официантами по заказу.

Ужин по меню «а ля карт». Этот тип меню предлагает выбор в каждом виде блюд, причем каждое блюдо оценивается отдельно. Блюда из такого меню, выбранные посетителями, готовятся на заказ. Буквальный перевод этого французского выражения таков - "из карты". Нужно заметить, что термин "à la carte", применяемый в ресторанном бизнесе, часто интерпретируется неверно. Термин не связан ни с определенным типом ресторана, ни с ценовой политикой, ни с процедурой подачи блюд, он относится лишь к типу меню и предусматривает приготовление блюд на заказ.

4. Ознакомление с мероприятиями на борту.

Капитанский коктейль. Мероприятие служит для знакомства туристов с теплоходом и его персоналом, офицерским составом команды. Капитанский коктейль, как правило, проходит сразу после отправления теплохода в круиз (начала движения корабля). Он проводится в самом большом помещении на теплоходе с участием музыкантов: либо на Солнечной палубе, либо в большом закрытом помещении, например, конференц-зале (особенно в случае плохой погоды).

Пришедшим гостям предлагают по бокалу шампанского или сока. Открывает мероприятие капитан. Он говорит приветственное слово и представляет свою команду, всех руководителей служб теплохода директора ресторана, директора круиза, который в свою очередь представляет свою команду (администраторов, бортовых гидов (переводчиков, сопровождающих),

музыкантов, аниматоров, старшего бармена (если коктейль проходит в баре и др.).

В рамках данного мероприятия происходит ознакомление туристов с правилами безопасности и инструктаж по использованию спасательного жилета.

В конце капитан и директор круиза желают гостям приятного путешествия.

Русский ужин. Меню ужина полностью состоит из русских национальных блюд:

Холодные закуски

1. Солёный лосось с икрой палтуса и лимоном
2. Традиционные русские закуски: маринованные грибы, помидоры черри, фаршированные яйца, капуста квашенная, русский салат, сельдь маринованная

Супы

1. Русская солянка со сметаной
2. Домашняя лапша с грибами
3. Традиционный русский овощной салат с зелёным горошком (кто не ест суп)

Основные блюда

1. Бефстроганов в грибном соусе, со сметаной и огурцами
2. Филе лосося на пару с кабачками и помидорами
3. Тушеные овощи с картофелем в горшочке

Десерты

1. Бабушкин пирог с дикими ягодами
2. Запечённое яблоко с мёдом, грецкими орехами и клюквенным соусом
3. Сырная тарелка
4. Фруктовая тарелка

На входе в ресторан гостям предлагают выпить рюмку водки, или пропускают внутрь, если гость назовет пароль – любое русское слово. Официанты одеты в русские народные сарафаны, могут быть в кокошниках.

Капитанский ужин.

В последний вечер круиза (движения теплохода) проводят капитанский ужин. Меню ужина полностью состоит из изысканных блюд, приготовленных на тему корабля, моря, плавания:

Холодные закуски

1. Лосось с салатом Чука, соусом с хреном и кубиком свежего огурца
2. Карпаччо из говядины, подаётся с рукколой и кедровыми орешками

Супы

1. Азиатский бульон из свинины
2. Крем суп из цветной капусты, подаётся с пенкой из базилика
3. Листья салата, миндаль, сыр пармезан и томаты банч

Основные блюда

1. Говядина Веллингтон, пюре с луком пореем и ароматом трюфелей, цукини гриль и соусом красное вино
2. Форель, подаётся с морковью, пастой лингуйне, голландским соусом и овощами гриль
3. Блинчики фаршированные рататуем, подаются с чипсом из базилика

Десерты

1. Торт-мороженное «Аляска»
2. Сырная тарелка
3. Фруктовая тарелка

Стол сервируют по-особому: белые скатерти, особым образом сложенные салфетки; торжественная подача блюд уместна в данном случае. Официанты в ресторане одеты в парадную форму. И самое главное, почему собственно ужин называется капитанский, это присутствие капитана на ужине, его тост и фото с

гостями. Капитан также в парадной форме. Это очень красивое, запоминающееся и любимое гостями мероприятие.

После сдачи отчета о стажировке, преподавателем поставлены новые задачи:

1. На основе собранных рецептов разработать технологические карты вместе со студентами на новые блюда из меню ресторана т/х «А.Грин». (так как повара работают по европейски (без технологических карт)).

2. Внедрять новые технологии приготовления в процесс обучения студентов.

3. На основе собранного материала написать учебно-методическое пособие для студентов специальности «Технология продукции общественного питания» «Эффективные технологии обслуживания туристов в речных круизах».

Список использованной литературы

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ

2. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: Учеб. пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 224 с.

3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А.Радченко. – Изд.12-е, испр. И доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2012. – 373 с.

4. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. Издание 3-е с изменениями и дополнениями. «Хлебпродинформ». – Москва 2013.

Интернет – ресурсы:

1. <http://ru.wikipedia.org> Википедия

2. <http://rae.ru> Медведев В.П., Денисова Л.Н. Модульно-компетентностный подход к новым государственным образовательным стандартам
3. <http://xn--d1aacba1e.xn--p1ai/blog/teacher/559.html> Отчет преподавателя о стажировке
4. <http://mosturflot.ru>. Сайт Мостурфлота.
5. <http://mosturflot-service.ru>. Сайт «Мостурфлот-сервис»