
УДК 378.1

МАСТЕР КЛАСС, КАК СОВРЕМЕННАЯ МЕТОДИКА ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ

*Лифанова С.П., Ерисанова О.Е., Гуляева Л.Ю.,
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова *мастер-класс, общественное питание, методика, профессиональная подготовка*

В статье показаны методы использования мастер-классов в обучении будущих специалистов индустрии общественного питания

Необходимость повышения требований к качеству подготовки специалистов, способных к продуктивному труду в различных социальных сферах заставляет по-новому работать в сфере вузовской подготовки. Специалист с высшим образованием должен уметь не только выполнять основные направления своей деятельности, но и творчески мыслить, самостоятельно решать проблемы, работать над самообразованием, с целью обогащению своего научного багажа. Гарантом востребованности и успешной адаптации выпускников вузов является реализация главного требования, предъявляемого к специалисту современным обществом, умения применять научные знания, полученные в вузе и на практике. Профессиональное становление личности возможно лишь в результате обращения профессионального образования к практико-ориентированным технологиям обучения и воспитания студентов. Суть метода – «поэтапная» профессиональная подготовка студентов в контексте формирования профессиональной компетентности, социально значимых и профессионально важных качеств, при усовершенствовании комплекса взаимосвязанных развивающихся профессионально значимых видов деятельности и профессиональной активности студентов [1,3]. Внедрение и применение новых методов обучения, в т. ч. деловые игры, тренинги, групповая работа, проектные методы, моделирование и имитационные занятия с представителями сферы труда, тематические встречи со специалистами; конференции по результатам практики при участии работодателей; экскурсии на специализированные выставки и встречи со специалистами; мастер-классы [2].

Мастер-класс - (от английского masterclass: master– лучший в какой-либо области +class– занятие, урок) – современная форма проведения обучающего тренинга-семинара для отработки практических навыков по различным методикам и технологиям с целью повышения профессионального уровня и обмена передовым опытом участников, расширения кругозора и приобщения к новейшим областям знания. Мастер-класс отличается от семинара тем, что, во время мастер-класса ведущий специалист рассказывает и, что еще более важно, показывает, как применять на практике новую технологию или метод.

На кафедре технологии сельскохозяйственной продукции и пищевых производств Ульяновского ГАУ имени П.А. Столыпина активизация познавательной деятельности всех участников работы мастер-класса обеспечивается тем, что эта форма обучения является средством создания условий формирования мотивации, отработки умений и навыков, индивидуальный подход, мониторинг позитивных результатов деятельности. Тематическая направленность мастер – классов на кафедре разнообразна – это и обзор актуальных проблем, использование технологий, авторские методы с приглашением специалистов своего дела. На занятиях мастер-классов возможна и реализация исследовательской деятельности обучающихся. Для специалистов общественного питания основными видами деятельности являются: организация питания, организация обслуживания, маркетинговой деятельности, контроля качества продукции и услуг, выполнения работ по рабочим профессиям и др. Реализация перечисленных видов деятельности невозможна без формирования совокупности коммуникативных умений, являющихся составной частью общекультурных и профессиональных компетенций. Для эффективной организации мастер-класса необходимо соблюдать следующие требования: мастер-класс должен состоять из заданий, которые направляют деятельности участников для решения поставленной проблемы, но внутри каждого задания участники абсолютно свободны: им необходимо осуществить выбор пути исследования, выбор средств для достижения цели, выбор темпа работы. Сегодня использование мастер-классов в подготовке специалистов общественного питания становится эффективным методом проведения занятий, как способствующих овладению способами профессиональной деятельности, развитию способности к рефлексии и коммуникативной культуры. Таким образом, основной целью образования по каждой дисциплине должно являться не просто получение знаний и их воспроизводство, но, прежде всего,

формирование информационной культуры будущего специалиста, развитие его системного мышления.

Библиографический список:

1. Ерисанова О.А. Нетрадиционные формы занятий в обучении студентов [Текст] / О.Е. Ерисанова, С.П. Лифанова, Г.Н. Зеленов // Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании : материалы научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии. - Ульяновск : УГСХА им. П.А. Столыпина, 2013. - С. 61-65.
2. Лифанова С.П. Практико-ориентированное обучение студентов [Текст] /С.П. Лифанова, О.Е. Ерисанова, Л.Ю. Гуляева // Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании: материалы научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии. - Ульяновск : УГСХА им. П.А. Столыпина, 2016. - С. 184-186.
3. Зеленов Г.Н. Интерактивный контроль знаний студентов по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции животноводства»/ Г.Н. Зеленов , С.П. Лифанова /Ульяновск УГСХА им. П.А. Столыпина, 2013. 63с.