

## **К ВОПРОСУ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ ЗАНЯТИЙ В ОБУЧЕНИИ БАКАЛАВРОВ НАПРАВЛЕНИЯ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

*О.Е. Ерисанова, доктор сельскохозяйственных наук, профессор  
С.П. Лифанова, доктор сельскохозяйственных наук, профессор  
Л.Ю. Гуляева, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ  
e-mail: splifanova@mail.ru*

**Ключевые слова:** *творческий потенциал, профессиональные и общекультурные компетенции, интерактивное обучение, знания, навыки, отношения, внедрение.*

*В статье рассматриваются варианты интерактивных форм проведения занятий в обучении бакалавров направления «Технология продукции и организация общественного питания». В результате студенты оказываются вовлеченными в процесс познания, имеют возможность активно осознать новый учебный материал, рефлексировать и проявлять свой творческий потенциал.*

С целью формирования профессиональных компетенций и развития личности обучающихся, согласно федеральному государственному образовательному стандарту профессионального образования, необходимо использовать в учебном процессе активные и интерактивные формы проведения занятий. Согласно ФГОС «реализация компетентного подхода должна предусматривать широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий». Удельный вес таких занятий в учебном процессе должен составлять 20–30 % аудиторных занятий, в зависимости от направления подготовки.

Для реализации и развития творческого потенциала студентов-технологов, поддержания их стремления к самореализации и самообразованию, формирования у них профессиональных и общекультурных компетенций преподаватели кафедры «Технология сельскохозяйственной продукции и пищевых производств» Ульяновский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина применяют сочетание тради-

ционных и инновационных образовательных технологий, в том числе и интерактивные формы.

**Интерактивное обучение** – это обучение, которое:

- является взаимодействующим;
- основано на опытах реальной жизни;
- включает обмен мнениями среди студентов, между студентами и преподавателями;
- критически анализирует организационные и системные причины возникновения проблем.

Само слово интерактивный («Inter» – это взаимный, «act» – действовать) – означает взаимодействовать, находиться в режиме беседы, диалога с кем-либо. Другими словами, интерактивное обучение – это, прежде всего, диалоговое обучение, в ходе которого осуществляется взаимодействие между студентом и преподавателем, между самими студентами [1].

Суть интерактивного обучения состоит в том, что учебный процесс организован таким образом, что практически все студенты, оказываются вовлеченными в процесс познания, они имеют возможность понимать и рефлексировать по поводу того, что они знают и думают. Совместная деятельность учащихся в процессе познания, освоения учебного материала означает, что каждый вносит свой особый индивидуальный вклад, идет обмен знаниями, идеями, способами деятельности. Причем, происходит это в атмосфере доброжелательности и взаимной поддержки, что позволяет не только получать новое знание, но и развивает саму познавательную деятельность. Обычно указываются цели обучения трех основных типов – знания, навык и отношения [2]

- знания – информация или знания, которое приобретут студенты.
- навыки – навыки или способности, которые разовьются у студентов.
- отношения – отношения или убеждения, которые студенты изучат.

Существует целый ряд различных приемов, которые используют в процессе интерактивного обучения для ускорения освоения материала студентами.

Сотрудниками кафедры разработаны планы, таких видов занятий по следующим дисциплинам – «Технология приготовления и оформления ресторанной продукции», «Технология продуктов функционального питания», «Технология продуктов диетического питания» и т.д. Преподавателями используется множество различных форм занятий с использованием интерактивной технологии: это работа в малых группах;

эвристические беседы; лекции, изложение которых является проблемным; мастер – классы; деловые игры; конференции в форме дебатов или дискуссий; средства мультимедиа; метод проектов. Примерная тематика включают в себя:

- обзор актуальных проблем и технологий;
- различные аспекты и приемы использования технологий;
- авторские методы применения технологий на практике;
- тонкости, нюансы и недокументированные возможности при использовании технологии в конкретных задачах.

Принципы работы на интерактивном занятии: занятие – не лекция, а общая работа; все участники равны, каждый участник имеет право на собственное мнение по любому вопросу; нет места прямой критике личности (подвергнуться критике может только идея); все сказанное на занятии – не руководство к действию, а информация к размышлению.

Например, на дисциплине «Технология продуктов функционального питания» существует блок интерактивных занятий, где студентам предлагается создать брошюру по какому-либо функциональному ингредиенту или продукту, для чего им самостоятельно, в малых группах, нужно разработать макет, содержание книги и представить кулинарные рецепты, с последующем апробированием в лаборатории кафедры. Под выполнением, данного творческого проекта, широко применяются такие действия, как подробный анализ информации, обобщение сведений, критическая оценка полученного материала и практическое применение знаний. Назначение малой группы состоит в максимальном вовлечении студентов в процесс обучения и создание условий, при которых обучающиеся могли бы применить свой опыт и доступные им средства для того, чтобы ответить на поставленные вопросы и решить требуемые задачи. Дополнительная польза от работы с малой группой состоит в том, что студенты получают навыки работы в команде. Для того чтобы обеспечить активное участие студентов, группа должна состоять 3 – 4 человека.

На дисциплине «Технология приготовления и оформления ресторанной продукции» широко применяется такой метод интерактивного занятий как «мастер – класс». Мастер-класс – это эффективная форма передачи знаний и умений, обмена опытом, обучения и воспитания, центральным звеном которой является демонстрация оригинальных практических приёмов и методов освоения определенного материала, передачи практического мастерства при активном взаимодействии всех

участников занятия и позволяющая демонстрировать новые возможности в технологии приготовления и оформления ресторанный продукции [3]. В итоге проведения мастер – классов, впечатления о совместной работе с педагогом-наставником останутся в памяти студентов-технологов надолго, а полученные навыки практической работы будут хорошим стимулом для использования их в дальнейших практических работах.

На занятиях по дисциплине «Технология продуктов диетического питания» весьма активно используется такой метод ведения интерактивного занятия как – эвристические беседы и представление студентами своих докладов по темам занятия. Студенческие доклады представлены в форме презентации. Доклад включает изложение какой-либо проблемы, краткое изложение проведенных исследований по данной проблеме. После каждого доклада преподавателем всегда выделено время для вопросов и обсуждения.

Помимо проведения аудиторных занятий интерактивных форм, с целью развития и реализации творческого потенциала студентов-технологов в ВУЗе регулярно проводятся выставки и конкурсы, на которых они демонстрируют полученные в процессе обучения знания. Выставки – это не только одна из форм нетрадиционных приёмов в обучении, но и прежде всего одна из форм самовыражения личности. Подготовка и участие в профессиональных конкурсах – это кропотливая совместная работа преподавателей и студентов, которая повышает коммуникативную ценность обучения, увеличивает эмоциональное воздействие на студентов, способствует более эффективному решению задач обучения специальным дисциплинам. Кроме того, участие в конкурсе способствует выявлению талантливых студентов, стимулирует их профессиональный рост.

Таким образом, только системный подход, учитывающий все аспекты подготовки специалиста, способствует раскрытию творческого потенциала будущих профессионалов индустрии питания и закреплению полученных знаний, а внедрение интерактивных форм обучения – одно из важнейших направлений совершенствования подготовки студентов в современном вузе.

*Библиографический список:*

1. Кулмамиров, С.А. Преимущества интерактивных форм обучения в современном ВУЗе / С.А. Кулмамиров, Л.М. Алимжанова, Б.Г. Сайлау // Актуальные научные исследования в современном мире – 2019. – №4-7 (48) – С34 -42.

2. Делия, В. П. Инновационное образование, формирующее инновационное мышление / В.П. Делия // Балашиха: АСЭПиМ – 2008 – 264 с.
3. Лифанова, С.П. Мастер – класс, как современная методика обучения студентов / С.П. Лифанова, О.Е. Ерисанова, Л.Ю. Гуляева // Инновационные технологии в высшем образовании. Материалы Национальной научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава -Ульяновск, 2018 – С.141 – 143.

## **ON THE ISSUE OF USING INTERACTIVE FORMS OF CLASSES IN THE TRAINING OF BACHELORS IN THE FIELD OF “PRODUCT TECHNOLOGY AND CATERING”**

*Erisanova J.E., Lifanova S.P., Gulyeva L.Yu.*

**Key words:** *creative potential, professional and General cultural competencies, interactive training, knowledge, skills, attitudes, implementation.*

*The article discusses options for interactive forms of conducting classes in the training of bachelors in the direction of “product Technology and organization of public catering”. As a result, students are involved in the process of learning, have the opportunity to actively understand new educational material, reflect and show their creative potential.*