

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Марий Эл
«Строительно-технологический техникум»**

Республиканский конкурс

**«Лучшая практика и технология подготовки кадров по
наиболее востребованным на рынке труда, новым и
перспективным профессиям и специальностям ТОП-50 на
основе сетевого взаимодействия»**

**СОХРАНЯЯ ТРАДИЦИИ,
СОЗДАВАТЬ БУДУЩЕЕ!**

СОХРАНЯЯ ТРАДИЦИИ, СОЗДАВАТЬ БУДУЩЕЕ!

Аннотация

Разработана и реализуется система формирования у студентов знаний и представлений о традициях питания, взаимосвязи религиозных мировоззрений и кухне народов, населяющих Поволжье.

В рамках практики разработана программа учебной дисциплины "Кухня народов Поволжья ", введенной в учебный план за счет вариативных часов, практическое пособие в помощь студентам при обучении по данной дисциплине, положение о республиканском фестивале "Кухня народов Поволжья".

В реализации практики участвуют преподаватели, студенты, выпускники техникума, профессиональные образовательные организации Республики Марий Эл, общеобразовательные школы, дошкольные образовательные организации, муниципальные бюджетные управления культуры Параньгинского района, представители работодателей, средства массовой информации.

Практика может быть интересна образовательным организациям, обеспечивающим подготовку по специальностям и профессиям для индустрии общественного питания, и широкому кругу работодателей.

Место организации практики

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Республики Марий Эл "Строительно-технологический техникум"

425570 Республика Марий Эл пгт. Параньга ул. Тукаевская д. 146

Габдуллин Мансур Мубаракович

8 (83639) 4-13-34 - приемная

cttpar@mail.ru

<http://edu.mari.ru/prof/ou20/default.aspx>

Описание практики

Актуальность

Отличительной особенностью программы «Национальная кухня» является то, что она обращена в наше прошлое и настоящее, чтобы напомнить студентам почитаемые, берущие начало из глубокой древности, традиции, народные обычаи, старинные обрядовые блюда, а затем познакомить с современной кухней, оборудованием современных предприятий общественного питания.

Питание является одним из важнейших факторов внешней среды, постоянно воздействующих на человека. Рациональное питание, построенное на современных научных основах, обеспечивает нормальный рост организма, его развитие, а также

сохранение здоровья и трудоспособности человека. Оно оказывает определяющее влияние на продолжительность жизни человека.

К сожалению, в настоящее время заведения общественного питания с пищей быстрого приготовления, которая не приносит пользы организму, вытесняют с рынка нашу национальную кухню. Многие блюда российской национальной кухни просто забыты. Национальные кухни России и созданный ими репертуар вкусных и, полезных, учитывающих определенные климатические и природные особенности блюд не должны быть утрачены. Их нужно сохранить ради нынешних и будущих поколений. Поэтому возрастает актуальность и необходимость освоения разнообразных полезных национальных блюд, для последующей успешной работы в заведениях общественного питания многонациональных регионов России.

Цель и задачи

Цель: формирование у обучающихся профессиональных компетенций в области национальных традиций и культуры питания, привлечение студенческой молодежи профессиональных образовательных организаций, учреждений культуры Республики Марий Эл к восстановлению и сохранению особенностей национальной кухни народов Поволжья.

Задачи:

- приобретение студентами знаний, умений и практического опыта в области традиций, обычаев, особенностей, исторически сложившихся в культуре питания народов с учетом национальных, религиозных, исторических условий;
- сохранение культурного наследия;
- повышение имиджа и репутации техникума среди населения на районном и республиканском уровне;
- развитие профориентационной деятельности;
- развитие социального партнерства.

Средства и способы реализации практики

Реализация проекта включает в себя три этапа: подготовительный, практический и обобщающий.

Подготовительный этап проекта нацелен на подготовку материального оснащения, создание учебно-методического обеспечения учебного процесса, подбор коллектива педагогов, социальных партнеров, подготовку целевой аудитории к деятельности, включающую предварительное ознакомление с целями и задачами реализации проекта.

Практический этап включает внедрение учебной дисциплины «Кухня народов Поволжья», проведение различных мероприятий техникумовского, районного и

республиканского уровня с целью восстановления и сохранения национальных кухонь народов Поволжья, профориентационной работы со школьниками Параньгинского, Мари-Турекского, Кузнецкого, Сернурского районов, популяризация профессии «Повар, кондитер», деятельности техникума в СМИ, сети «Интернет», повышение квалификации педагогов, прохождение стажировки.

Обобщающий этап предполагает анализ проведенных мероприятий, направленных на выявление сформированности профессиональной компетентности обучающихся, размещение данных о результатах деятельности в рамках реализации проекта в СМИ, сети «Интернет» и методических изданиях.

В рамках реализации практики разработана учебная дисциплина «Кухня народов Поволжья», введенная в учебный план по специальности «Технология продукции общественного питания» за счет вариативных часов, направленная на формирование у обучающихся представлений разнообразия кухонь народов Поволжья (Приложение 1). В программы профессиональных модулей по специальности «Поварское и кондитерское дело» включены темы за счет вариативных часов по изучению национальной кухни народов Поволжья.

У каждого народа есть своя национальная кухня, для которой характерны свои, отличительные от других национальные блюда. В последние годы в Республике Марий Эл активно развивается сфера туризма. Республику посещают гости из разных стран и регионов России. Национальная кухня – это один из важных факторов привлечения туристов в республику, так как в кулинарном искусстве прочно сохраняются национальные особенности и традиции народов, которые всегда интересны представителю другой страны, региона.

Изучая данную дисциплину, обучающиеся знакомятся с особенностями марийской, татарской, башкирской, чувашской, удмуртской и мордовской кухни, изучают технологию приготовления блюд Кухни Народов Поволжья, ассортимент первых и вторых блюд, напитков, изделий из теста, организацию процессов производства и реализации продукции, правила оформления и отпуска блюд национальной кухни.

На практических занятиях обучающиеся оценивают качество сырья для блюд национальной кухни, готовят традиционные национальные блюда народов Поволжья, занимаются оформлением и подачей данных блюд, составляют меню для национальных праздников, разрабатывают технологические и технико-технологические карточки.

Для успешного освоения данной учебной дисциплины имеются соответствующие кабинеты и лаборатории, оснащенные необходимым оборудованием и инвентарем.

Программно-информационное обеспечение учебного процесса соответствует лицензионным требованиям. Для качественного проведения образовательного процесса в техникуме используются разнообразные технические средства. Во время проведения учебных занятий используются мультимедиа-технологии.

Библиотечно-информационное обеспечение данного направления подготовки соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта. Фонд учебной литературы за последние 5 лет значительно вырос и пополнился современными и электронными изданиями.

В настоящее время практика получила свое дальнейшее развитие в сетевом взаимодействии техникума с ГБПОУ Республики Марий Эл «Торгово-технологический колледж» в направлении реализации наиболее востребованной и перспективной специальности по ТОП-50 "Поварское и кондитерское дело". Для этих целей заключен договор о сетевой форме реализации образовательных программ, содержащих также освоение обучающимися технологии приготовления национальных блюд.

Одной из важных составляющих успешной подготовки обучающихся являются высококвалифицированные кадры. Преподаватели и мастера производственного обучения техникума по данному направлению подготовки имеют высшее образование, квалификационные категории, постоянно проходят курсы повышения квалификации.

В рамках практики 24 марта 2016 года на базе ГБПОУ «Строительно-технологический техникум» состоялось заседание республиканского методического объединения преподавателей и мастеров производственного обучения по профессиям «Повар», «Кондитер» (Приложение 2).

В работе методического объединения приняли участие 15 преподавателей и мастеров профессиональных образовательных организаций Республики Марий Эл и студенты Строительно-технологического техникума.

В рамках заседания были рассмотрены вопросы: Приготовление региональных и национальных блюд своей страны, блюд интернациональной кухни – требование WSR; Освоение технологии приготовления национальных блюд в рамках реализации вариативной составляющей федерального образовательного стандарта в Торгово-технологическом колледже; Национальная кухня в программе подготовки поваров в соответствии с запросами современного рынка труда.

Мастера производственного обучения техникума показали мастер-классы по приготовлению «Вакбэлеш» и «Чак-чак» для студентов и мастеров профессиональных образовательных организаций. Студенты выступили с презентацией блюд национальной

кухни, представили выставку студенческого творчества – столы с блюдами татарской и марийской кухни, оформленные в национальных традициях; провели дегустацию блюд.

Высокую оценку участников получило практическое пособие «Кухня народов Поволжья», разработанное преподавателями и мастерами производственного обучения техникума (Приложение 3).

На базе техникума ежегодно проводится республиканский фестиваль кулинарного искусства «Кухня народов Поволжья», целью проведения которой является привлечение студенческой молодежи профессиональных образовательных организаций, учреждений культуры Республики Марий Эл к восстановлению и сохранению особенностей национальной кухни народов Поволжья, популяризация традиционной национальной кухни. В фестивале принимают участие студенты и педагогические работники профессиональных образовательных организаций республики, представители предприятий общественного питания, дошкольные учреждения и учреждения культуры, учителя и учащиеся общеобразовательных школ Параньгинского района.

Участники фестиваля наряжаются в национальные одежды, оформляют и презентуют стол с национальными блюдами, рассказывают гостям об истории возникновения блюд, традициях и особенностях национальной кухни. В конце выступлений жюри оценивает и выявляет победителя в различных номинациях. Программа Фестиваля также включает выставки: кулинарных изделий, национальных костюмов и вышивки, старинной кухонной утвари, книжных изданий. Гости фестиваля могут принять участие в работе различных мастер-классов (по карвингу, складыванию салфеток, приготовлению различных кулинарных изделий). В 2016 году проводился фестиваль татарской национальной кухни, в 2017 – марийской, а в 2018 году планируется провести фестиваль чувашской национальной кухни (Приложение 4).

Информирование общественности о проведенных мероприятиях осуществляется на официальном сайте техникума, печатных СМИ и социальных сетях.

Критерии результативности

- количество мотивированных абитуриентов техникума;
- количество мероприятий профориентационной направленности;
- повышение имиджа техникума;
- ориентация выбора выпускников школ в пользу техникума;
- количество студентов, вовлеченных в организацию мероприятий, связанных с сохранением культурного наследия;

- количество разработанных и распространенных информационно-методических материалов (буклеты, листовки, рекламные проспекты, обобщение опыта, методические разработки);

- повышение престижа рабочих профессий.

Данные о результативности

В период с 2016-го по 2018 годы наблюдается увеличение количества участников мероприятий, связанных с национальной кухней. Если в 2016, 2017 годах в качестве участников выступали только профессиональные образовательные организации республики, то в 2018 году к ним присоединились общеобразовательные школы, дошкольные образовательные организации и муниципальные бюджетные управления культуры Параньгинского района.

В связи с увеличением масштабности мероприятия, увеличивается и количество студентов, вовлеченных в организацию мероприятий.

Активно вовлекаемые в мероприятия студенты демонстрируют хороший уровень владения профессиональными и социокультурными навыками, участвуют и занимают места в различных конкурсах профессионального мастерства, в том числе в региональном чемпионате WorldSkills (Приложение 5).

В техникуме школьники проходят профессиональное обучение по программам профессиональной подготовки по профессии «Повар». В период обучения они принимают участие во всех проводимых в техникуме мероприятиях, в том числе в фестивале «Кухня народов Поволжья». Большая часть этих школьников продолжают обучение в техникуме по специальности «Технология продукции общественного питания» и «Поварское и кондитерское дело».

В последние годы наблюдается выполнение контрольных цифр приема по специальности «Технология продукции общественного питания» на 100 %, что является подтверждением повышения имиджа техникума и престижа профессии «Повар», «Кондитер».