

УДК 377.5

Березина Ирина Владимировна,

Емельянова Юлия Юрьевна

**Организация кружковой работы в СПО - как фактор,
обеспечивающий реализацию ФГОС**

Аннотация: В статье рассматривается вопрос об особенностях организации кружковой работы, методы ее организации, формы занятий; специфика организации среды, в которой можно проверить свои возможности, определиться и адаптироваться в реалиях осваиваемой сферы занятости, как способа реализации ФГОС в системе СПО.

Ключевые слова: ФГОС, профессиональные компетенции, внеурочная работа, карвинг, дизайн стола.

Внедрение Федерального государственного стандарта (далее – ФГОС) в профессиональных образовательных учреждениях определило необходимость реализации компетентностного подхода и стало основой изменения результата подготовки квалифицированного рабочего. Предназначение стандарта – нормативное закрепление на федеральном уровне требований к условиям, необходимым для выполнения социального заказа – воспитания успешного поколения граждан страны, владеющих общими и профессиональными компетенциями, с адекватными знаниями, общечеловеческими ценностными установками. Ключевой составляющей стандарта являются требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, сформулированные на основе обобщения и согласования ожидаемых перспектив, запросов личности, семьи, общества и государства. В соответствии с Федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования (далее – СПО) программа подготовки квалифицированных рабочих реализуется профессиональной образовательной организацией, в том числе и через внеурочную деятельность. Это означает, что мы обязаны обеспечить развитие обучающегося как в учебной, так и во

внеурочной деятельности. Новые образовательные результаты – это сформированные у выпускников общие и профессиональные компетенции, предусмотренные ФГОС, в соответствии со специальностью. Общие компетенции означают совокупность социально-личностных качеств выпускника, обеспечивающих осуществление деятельности на высоком квалификационном уровне. Следовательно, эффективная организация внеурочной деятельности является важной составляющей образовательного процесса современной профессиональной образовательной организации в рамках ФГОС СПО.

Под внеурочной деятельностью следует понимать образовательную деятельность, осуществляемую в формах, отличных от учебной, и направленную на достижение планируемых результатов освоения индивидуальной образовательной программы. Таким образом, одним из направлений организации педагогического процесса, способствующих формированию профессиональных компетенций и реализующих требования Федеральных государственных образовательных стандартов можно по праву считать внеурочную деятельность, в частности кружковую работу. Занятия в объединениях дополнительного образования способствуют развитию у обучающихся творческих способностей, формируют у них навыки самостоятельной и исследовательской работы.

В ГПОУ ЯО Ярославском профессиональном колледже № 21 (далее – ГПОУ ЯО ЯПК №21) при обучении по профессии «повар, кондитер» серьезное внимание уделяется работе объединения ДО «Карвинг» и «Дизайн стола». Функционирование этой внеурочной деятельности осуществляется в соответствии с ежегодным планом работы колледжа, программой дополнительного образования по темам, разработанным с учетом перспективы развития профессиональной деятельности. В плане определяются цели и задачи кружка, направленные на углубленное изучение профессиональной деятельности повара и кондитера. В течение учебного года проводятся открытые мероприятия, направленные на реализацию программы и

привлечение во внеурочную деятельность большего количества участников. Положительным является тот факт, что в кружковой работе задействованы обучающиеся всех курсов, что позволяет организовать взаимодействие, и обеспечивает чувство товарищества, прививает коллективный дух и объединяет обучающихся на основе стремления к достижению общей цели. Таким образом, кружковая работа направлена на решение задач не только формирования профессиональных компетенций, но и обеспечивает как воспитательную функцию, так и способствует социализации обучающихся. Кружковая работа в полной мере отвечает целям внеурочной деятельности в колледже, обеспечивая содействие в достижении планируемых результатов обучающихся в соответствии с программой подготовки квалифицированных рабочих.

Необходимо отметить, что объединение ДО по карвингу и дизайну стола были открыты неслучайно. В соответствии с требованиями к результатам освоения программы подготовки «поваров, кондитеров» выпускник должен обладать не только общими и профессиональными компетенциями, но и дополнительными компетенциями, позволяющими глубже освоить профессию, не просто понять ее социальную значимость, но и чувствовать влияние конъюнктуры, учиться опережать время. Профессии повар и кондитер требуют большого объема знаний, навыков, мастерства и эстетического восприятия. Повар должен не только приготовить блюдо в соответствии с требованиями (органолептические характеристики), но и преподнести его эстетически выигранно, необычно. Именно этому обучаются студенты дополнительно.

Объединение ДО «Карвинг» было открыто в колледже в 2015 г. Во время производственного обучения студенты должны были не просто приготовить блюдо, но и подать его в выгодном ракурсе. Включая фантазию, они изобретали собственные картины оформления блюд. Готовясь к приему гостей, которых в колледже было достаточно, разрабатывали целую систему сервировки. Студенты стали проявлять интерес к занятиям карвингом. Что же для этого нужно? Мы смогли убедить студентов, что карвинг – это не просто увлечение, это мастерство, помогающее готовить не только вкусно, но и

красиво! С помощью виртуозной резьбы можно создавать из овощей и фруктов необычайно красивые, съедобные картины и орнаменты. Однако достаточно эффектными могут быть и простейшие работы – самое главное приложить старание и смекалку. И первые занятия объединения нацеливают его участников на развитие интереса к карвингу как одному из аспектов творческой профессии.

Одно из требований к результатам освоения программы – это умение организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения. Красиво оформленное блюдо — важный элемент современного ежедневного и праздничного стола. Украшения преобразуют даже привычные блюда, всегда радуя детей и взрослых. И фигурная резьба по овощам и фруктам в этом немалое подспорье. Но, занимаясь карвингом, не надо забывать, что основная задача искусства повара — это приготовление полноценного блюда, соответствующего стандартам качества, а не создание скульптурных сооружений. Для повара важно иметь художественный вкус, соблюдать чувство меры и, главное, не забывать о кулинарной сущности блюд. Ведь даже самым изящным образом нарезанный по всем правилам карвинга арбуз все равно остается не более, чем обычным арбузом, а красиво изрезанная ажурными карвинг-кружевами сырая тыква вообще не очень съедобна. Поэтому на занятиях объединения обучающимся объясняется разница между блюдом, предназначенным для еды и произведениями резьбы, предназначенными для выставки, арт-класса или дизайна банкетного или фуршетного столов.

Объединение ДО карвинга **помогает студентам осознать себя самостоятельной единицей**, способной организовать собственное дело. В результате обучения карвингу обучающиеся понимают, как превратить рукоделие в конкурентно способное предприятие, который доступно повару-профессионалу, независимо от возраста и финансовых возможностей.

Главное – это уметь мыслить творчески и придумывать необыкновенные идеи. На занятиях мы рассматриваем с обучающимися проблему, как

Примечание [A1]: Кому помогает?

организовать такой вид бизнеса, как карвинг. Ведь это уникальная методика, которая поможет воплотить возможности в стабильную прибыль. Сегодня «резьба» из фруктов и овощей очень ценится и приобретает все большую популярность. Поэтому в ходе занятий совместно со студентами мы, анализируя и обсуждая работы, пытаемся выявить, а как можно использовать приобретенные навыки и умения. В ходе общения строим «далеко идущие» планы. Так, на одном из семинаров по дальнейшему использованию мастерства карвинга студенты высказали свои идеи по организации собственного бизнеса. Их предложения состояли в следующем: продавать товар можно через интернет-магазины, сувенирные лавки, выставки и ярмарки, собственную лавочку или магазин. Кстати, у студентов есть опыт организации выставок: ежегодно в колледже проводится «День открытых дверей», когда в гости приходит до пятиста школьников. Для них устраивается выставка, где мастерство карвинга представлено в полном объеме: цветы из редиса, розы из свеклы и картофеля, вазы из тыквы и кабачка, шишки из моркови и т.д. Этой красоте учат школьников на мастер-классе.

Примечание [A2]: Касательно чего? Не ясно из текста.

Примечание [A3]: «День открытых дверей»?

Бесценным опытом организации выставочного стола является фестиваль постной кухни, где стол должен быть постным и при этом красивым. И сделать его таким помогает искусство карвинга. И здесь вступает в силу использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. Все достижения объединения ДО выставлены на сайте колледжа. Новые идеи студенты черпают на различных интернет-порталах и в социальных сетях. Мы следим за развитием передовых трендов по карвингу в мире, за уровнем мастерства зарубежных и российских мастеров. Кстати, мы со студентами пришли к выводу, что более успешным для рекламы и продажи работ будет создание своего собственного сайта, где можно выложить все работы, а также объявление о предоставлении услуги украшения блюд, выполненных методом карвинга, следуя различным стилям. Возможно в дальнейшем мы сможем в режиме онлайн проводить уроки, мастер-классы и для сетевой аудитории.

Примечание [A4]: Заменить синонимом.

Примечание [A5]: Карвинг это стиль и метод? Или это метод только, технология выполнения, которые предполагает следования разным стилям?

Занятия в объединении, организация мастер-классов, выставок развивает еще одно из требований к результатам освоения программы – это умение работать в команде, эффективно общаться с коллегами, клиентами. Обучающиеся совместно с руководителем занимаются оформлением столов, используя эстетические находки и мастерство карвинга. Каждый член команды четко знает свою задачу. Обучающиеся разрабатывают меню, продумывают украшения стола, рассматривают использование атрибутов (скатерти, салфетки, посуда, зеркала, декоративные украшения), выстраивают «архитектуру» праздничного, фуршетного, детского или банкетного стола и по выстроенной схеме сервируют его. Обязательно «мастер по цвету», который определяет палитру стола, создает не только гармонию вкуса, но и цвета. Кроме карвинга, студенты, занимающиеся в объединении ДО «Дизайн стола», продумывают не только посуду, но и форму, цветовую гамму самих блюд. Люди тратят на обеды приблизительно 3.66 лет, около 67 минут в день. И это время должно быть приятным во всех его смыслах. Нужно стремиться, чтобы столовые приборы, посуда, а также сама еда были эстетически гармоничны. Этому мы учим на уроках, учебной практике, и на занятиях объединений ДО.

Завершая обучение в объединении, обучающиеся осознают, что настоящий повар – это гармония ремесла и творчества, что без технологии правильно блюда не приготовить, но без вдохновения оно не будет соответствовать вкусу. Что их творение должно быть не только красивым, выверенным по цветовой гамме органичным произведением, но и возбуждать аппетит. А участники объединения ДО должны себя ощущать не столько творцами или ремесленниками, сколько носителями идеи, просветителями в силу своей деятельности. Они рождены «творить, выдумывать, пробовать» и в работе, и в мечтах.

Библиографический список

Примечание [А6]: Оформить по правилам, по ГОСТу каждую позицию!

1. «Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260807.01 повар, кондитер». Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 798"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер"
2. «Классификация ресторанов. Особенности проектирования различных типов ресторанов». Курсовая работа. 2010г. [webkursovik.ru>kartgotrab.asp?id=-44519](http://webkursovik.ru/kartgotrab.asp?id=-44519)
3. Современные тенденции развития ресторанного бизнеса. Реферат. Физкультура и спорт. works.doklad.ru>view/og6EdcMscg0.html
4. В.К. Наволочный. «Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Дизайн стола». 2016г.
5. Ю. Ю. Емельянова «Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Карвинг». 2015г.

Сведения об авторах статьи:

1. **Берзина Ирина Владимировна**, Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области Ярославский профессиональный колледж №21, заместитель директора по УВР.
2. **Емельянова Юлия Юрьевна**, Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области Ярославский профессиональный колледж №21, мастер производственного обучения по профессии «повар, кондитер», педагог дополнительного образования, руководитель кружка по карвингу.

Примечание [A7]: Авторы