

## Мастер-класс как средство обучения в системе среднего профессионального образования

Егорова Лариса Анатольевна, преподаватель,  
СПБ ГБПОУ "Колледж "Красносельский"

Федеральные государственные образовательные стандарты (ФГОС) третьего поколения для среднего профессионального образования изменяют требования к образовательному процессу и к его результатам. Внедрение ФГОС предусматривает использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий [7].

В педагогической практике используются различные методы проведения занятий: компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, решение проблемных ситуаций, психологические и иные тренинги, мастер-классы, групповые дискуссии и др.

Одним из эффективных методов проведения занятий для обучающихся в средних профессиональных образовательных учреждениях являются мастер-классы. Мастер-класс - это метод проведения занятия, которая основана на практических действиях, с помощью демонстрации творческого решения определенной познавательной и проблемной задачи [5]. Мастер-классы можно использовать как метод проведения занятий в теоретическом, производственном и внеаудиторном обучении.

При обучении в учреждениях среднего профессионального образования можно выделить следующие виды мастер-классов:

1. Производственные - это мастер-классы, которые проводятся специалистами на предприятиях, с целью повышения профессионального уровня и обмена передовым опытом, расширения кругозора и приобщения к новейшим технологиям;
2. Учебно-образовательные - это мастер-классы, которые проводятся преподавателем или мастером производственного обучения, с целью совершенствования умений и навыков, необходимых обучающимся в будущей профессиональной деятельности;
3. Учебно-профессиональные - это мастер-классы, которые проводятся самими студентами для других обучающихся с целью обмена опытом, повышения образовательного и профессионального уровня.

Использовать виды мастер-классов можно в процессе подготовки будущих специалистов сферы обслуживания, они могут способствовать формированию и совершенствованию профессиональных знаний, умений, навыков и компетенций, которые ему пригодятся в различных видах профессиональной деятельности. Для специалистов индустрии 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.

*Коммуникативные умения специалистов сферы обслуживания* - это составляющая профессиональных умений, совокупность осознанных, целенаправленных освоенных умственных и практических действий на основе продуктивного применения знаний о профессиональной деятельности специалистов сферы обслуживания, функций и структуры общения, основных техник коммуникации, обеспечивающих реализацию следующих видов деятельности: организация питания, организация обслуживания, маркетинговая деятельность, контроль качества продукции и услуг, выполнение работ по рабочим профессиям и должностям служащих в организациях общественного питания.

Структура коммуникативных умений включает: диалогово-речевые, информационно-технологические, аудио-контактные, аналитико-управленческие, оценочно-рефлексивные умения.

Перечисленные группы коммуникативных умений могут быть сформированы с помощью использования мастер-классов в теоретическом, производственном и внеаудиторном обучении (табл.1).

Таблица 1. Формирование коммуникативных умений с помощью использования мастер-классов

Теоретическое обучение	Производственное обучение	Внеаудиторное обучение
<b>1. Цель</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ формирование диалогово-речевых (правильно строить речь, грамотно строить диалог), аудио-контактных (выслушать собеседника) умений.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ формирование информационно-технологических умений (преподнести персоналу информацию об организации работ по обслуживанию клиентов, о работе производства, о контроле соблюдения технологического процесса производства).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ формирование аналитико-управленческих (анализировать производственные ситуации, урегулировать производственные конфликты) и оценочно-рефлексивных (оценить ответную реакцию собеседника, корректировать техники общения) умений.</li> </ul>
<b>2. Вид мастер-класса</b>		
учебно-образовательный мастер-класс	производственный, учебно-образовательный мастер-класс	учебно-профессиональный мастер-класс
<b>3. Методы, средства</b>		
<p>методы: решение проблемных ситуаций (разрешение конфликтной ситуации), демонстрация опыта (обслуживание посетителя, сервировка стола) и др.  средства: компьютер, мультимедийная установка, раздаточный материал, мультимедийные презентации, технологические карты и др.</p>		
<b>4. Деятельность преподавателя (мастера), студентов</b>		
<u>Деятельность преподавателя:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ методическая разработка мастер-класса;</li> <li>▪ проведение и организация мастер-класса.</li> </ul> <u>Деятельность студентов:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ участие в мастер-классе под руководством преподавателя</li> </ul>	<u>Деятельность мастера:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ методическая разработка мастер-класса;</li> <li>▪ организация проведения мастер-класса на предприятии общественного питания или в лаборатории образовательного учреждения;</li> <li>▪ проведение мастер-класса.</li> </ul> <u>Деятельность студентов:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ участие в мастер-</li> </ul>	<u>Деятельность студентов (организаторов):</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ подготовка к проведению мастер-класса (создание мультимедийных презентаций, разработка раздаточного материала и др.);</li> <li>▪ распределение обязанностей между студентами, проводящими мастер-класс;</li> <li>▪ проведение мастер-класса.</li> </ul> <u>Деятельность студентов (слушателей):</u>

(участие в диалоге, составление меню, акций для предприятий общественного питания, восприятие материала, который рассказывают другие студенты и др.).	классе под руководством мастера (участие в решении проблемных ситуаций -обслуживание посетителей, правильная сервировка стола в различных заведениях общественного питания и др.).	<ul style="list-style-type: none"> <li>участие в мастер-классе под руководством студентов (организаторов): решение и анализ конфликтных ситуаций, оценка реакции собеседника на поведение в конфликтной ситуации.</li> </ul>
---	--	--

Для эффективной организации мастер-класса необходимо соблюдать следующие требования [3], [5], [8]:

1. 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.
2. Мастер-класс должен всегда начинаться с актуализации знаний каждого по предлагаемой проблеме, что позволит расширить свои представления знаниями других участников.
3. При проведении мастер-класса предлагается использовать определенный алгоритм поиска решения проблемы: выделение проблемы - панель (этап актуализации знаний в данной проблемной плоскости) - объединение в группы для решения проблемы - работа с материалом - представление результатов работы - обсуждение и корректировка результатов работы.

В качестве примера мастер-класс для специалистов индустрии питания может быть проведён следующим образом (табл.2): [1], [2], [4], [5], [6].

Таблица 2. Структура внеаудиторного мастер-класса: «Сервировка стола»

Структура мастер-класса	Деятельность студентов (организаторов)	Деятельность студентов (слушателей)
1. Организационный момент: приветствие, цель мастер-класса, выделение проблемы.	Приветствие, постановка цели мастер-класса, выделение проблемы.	Восприятие и осознание цели и проблемы мастер-класса.
2. Актуализация опорных знаний: беседа со студентами по следующим вопросам: - Что такое сервировка? - Какие виды сервировки стола Вы знаете? - Чем виды сервировки стола отличаются друг от друга?	Задают вопросы, слушают и корректируют ответы.	Отвечают на вопросы, слушают ответы других студентов (слушателей) и правильные ответы студентов (организаторов).
3. Объединение студентов в группы для решения проблемы. Работа с материалом.	Объединение студентов в группы для решения проблемы. Объяснение правильных видов сервировок стола с помощью мультимедийной презентации и наглядных сервировок стола. Выдача заданий для различной сервировки стола каждой группе.	Восприятие и осознание материала, выполнение заданий группами.
4. Представление	Оценка, корректировка	Исправление неточностей,

результатов работы.	выполненных заданий.	представление работы, высказывание замечаний к работам студентов (слушателей) других групп.
5. Рефлексия.	Выдача рефлексивно-оценочных листов, определение победителей.	Заполнение рефлексивно-оценочных листов.

Таким образом, использование мастер-классов в подготовке будущих специалистов сферы обслуживания будет являться эффективным методом проведения занятия, который способствует формированию совокупности профессиональных коммуникативных умений, необходимых для становления высококвалифицированного специалиста на рынке труда.

Рецензенты:

- Груздева М. Л., д.п.н., доцент, профессор, ГОУ ВПО «Волжский государственный инженерно-педагогический университет», г. Нижний Новгород.
- Лагунова М. В., д.п.н., профессор, профессор ФГБОУ ВПО «Нижегородский государственный архитектурно-строительный университет», г. Нижний Новгород.