

Образовательный квест как современная форма профориентационной работы

Михайлова М.С., заведующая отделением среднего профессионального образования

На сегодняшний день многие профессиональные образовательные учреждения испытывают проблему набора студентов. Без эффективной профориентационной деятельности современный ссуз не конкурентоспособен: именно студенты являются главным преимущественным фактором. Техникум, планирующий успешное функционирование и развитие, обязан креативно и системно подходить к выбору форм профориентационной деятельности, в основу которой положены принципы интеграции, принцип учета интересов конкретных работодателей, принцип непрерывности – поэтапность формирования профессионального самоопределения, личностного и профессионального развития обучающихся, кроме этого, особенности и потребности рынка труда, социально-профессиональные запросы населения. Поэтому разработка и применение новых интерактивных форм профориентации, комбинирование различных методик, поиски нетрадиционных и креативных подходов к организации профориентационных мероприятий становится все более актуальной.

Одной из современных форм профориентационной работы считаем квест. Квест – это интерактивная приключенческая игра, участники которой перемещаются по пунктам, находят и выполняют задания в рамках общего сценария. Это игровой маршрут, каждый из пунктов которого таит в себе загадку или препятствие, которые школьникам необходимо решить или преодолеть. А те, кто доберутся до финиша – смогут узнать главную тайну и получить за это супер-приз.

Организация такого формата профориентационной работы, которую мы предлагаем обучающимся призвана уточнить образовательный запрос подростка для принятия адекватного профориентационного решения, вызвать интерес к профессии, побудить потребность к совершенствованию [1, с. 146-147].

5 апреля 2019 года на базе ТОГБПОУ «Индустриально-промышленный техникум» прошел день открытых дверей для учащихся выпускных классов. Абитуриентам, желающим в будущем связать свою профессию с кулинарией, было предложено поучаствовать в образовательном квесте «Примерь профессию на себя». Сценарий профориентационного мастер класса разработан Каночкиной Т.В. и Михайловой М.С. Данное событие подразумевает под собой разовое мероприятие в форме образовательного квеста. Целевая аудитория образовательного квеста: ученики 9 класса. Социальным партнером мероприятия выступила ИП Н.Г. Вартанова.

Цель методики: Сформировать представление о профессии «Повар, кондитер» через практическую деятельность в форме образовательного квеста.

Задачи:

1. Познакомить будущих абитуриентов с профессией «Повар, кондитер»;

2. Дать возможность школьникам попробовать свои силы в конкретной профессиональной деятельности;
3. Вызвать познавательный интерес через стимулирование проявления творчества;
4. Содействовать трудовому воспитанию и профориентации.

Формируемые компетенции в ходе участия в образовательном квесте: выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;

Описание практики:

Образовательный квест «Примерь профессию на себя» подразумевал профориентационное направление по профессии квалифицированных рабочих служащих «Повар, кондитер». В квесте приняло участие 32 обучающихся из общеобразовательных школ г. Рассказово, Рассказовского, Инжавинского районов. Ребятам поделили на 4 команды, к каждой команде прикрепили наставника – мастера производственного обучения по профессии «Повар, кондитер». Квест предполагал 6 станций – интерактивные площадки, на которых школьникам нужно выполнить определенные задания, ориентированные на знакомство с профессиональной деятельностью повара, кондитера, технолога. По мере прохождения каждой площадки участникам предлагалось ознакомиться с направлениями деятельности повара, кондитера и технолога и выполнить ряд заданий в упрощенной форме, отражающих данный вид трудовой деятельности.

На первой станции ребята посмотрели авторский видеоролик «Введение в профессию «Повар, кондитер», после которого поиграли в интерактивную игру на знание основ кулинарии.

На второй станции ребята составляли кулинарный синквейн - это творческая работа, которая имеет короткую форму стихотворения, состоящего из пяти нерифмованных строк. Первая строка синквейна должна состоять из одного существительного, выражающего главную тему синквейна. Вторая строка подразумевает под собой два прилагательных, выражающих главную мысль, 3 строка – 3 глагола, описывающие действия в рамках темы, четвертая строка – фраза, несущая определенный смысл и пятая строка должна содержать заключение в форме существительного. Например, «Каша», «Рисовая Рассыпчатая», «Перебрать Помыть Сварить», «Перед употреблением добавить масло», «Здоровье».

Третья площадка предлагает участника поиграть в деловую игру «Оборудование повара, кондитера». В лаборатории поваров ребята познакомились с новым оборудованием и инвентарем, и закрепили знания с помощью деловой игры.

На четвертой станции ребята с помощью наставника с применением технологической карты готовили определенное блюдо из приготовленных заранее продуктов. Блюда и рецепты были просты: «Винегрет», салат «Оливье», салат «Селедка под шубой», салат «Крабовый». Все команды успешно справились с заданиями четвертой площадки.

На пятой площадке обучающимся нужно было составить блюдо. Заранее каждой группе участников выдали карты с ингредиентами. Нужно было из них составить 3 блюда, где лишних продуктов не было.

Шестая площадка подразумевала участие команд в мастер-классе «Арт-суши» от повара ООО «Империя» - студента I курса по специальности «Повар, кондитер» - Глазикова Сергея. Кто как ни отличный студент передаст своим мастер-классом знания, опыт и работу, которую в свое время ему преподали преподаватели и мастера производственного обучения, тем самым удивив ребят своим мастерством, творчеством и уровнем обучения в данном профессиональном учреждении. Школьники совместно с поваром принимали участие в мастер-классе, готовили суши и роллы, узнавали секреты поварского искусства.

По итогу образовательного квеста, команда, которая набрала больше всех баллов, выполняя задания на каждой станции, получила диплом победителя. Всем обучающимся вручили сертификат участника образовательного квеста. Ребятам-участникам очень понравился такой формат профессиональной пробы. Они отметили, что «недооценивали эту профессию в своем первоначальном представлении о ней», «узко понимали специфику повара, кондитера», а оказалось, что «эта профессия очень творческая и интересная, нужная для общества».

Несомненно, образовательный квест – очень интересная и необычная профориентационная форма показа и знакомства будущих абитуриентов с профессией, где школьник получит широкое представление о профессии, прикоснется к ней и сам побывает в роли профессионала данного направления. Кроме того, «Повар, кондитер» - самая популярная профессия среди поступающих в ТОГБПОУ «Индустриально-промышленный техникум».

Профориентационная работа должна занимать значительное место в техникуме, ведь зачастую, именно от неё зависит дальнейшая жизнь и существование профессионального образовательного учреждения.

Литература

1. Михайлова С. М. Профориентационная работа как важный элемент системы формирования контингента колледжа// Сборник материалов республиканской научно-практической конференции. 22 ноября 2017 г. – Нижнекамск : МАУ ДО «Центр технического творчества и профориентации», 2017. – С.146-147