

ИНОВАТИВНИ МЕТОДИ НА ОБУЧЕНИЕ В УСЛОВИЯТА НА ЕЛЕКТРОННА СРЕДА

Християна Симеонова

Професионална гимназия по туризъм „Иван П. Павлов“ – Русе

Резюме. В настоящата статия ще разгледаме какви иновативни методи могат да се използват предвид обучението в електронна среда. В последните две години и половина се наложи образованието да се промени изцяло както в България, така и в света. Това е заради глобалната пандемия, с която се бори човечеството. Всички учители, ученици и хора в образователната среда промениха начина си на работа из основи. Основната цел е получаване на качествено образование.

Ключови думи: иновации; проучване; кулинария; дискусия; методи

В началото на тази пандемия на всички учители и ученици им се наложи много бързо да се приспособят към съвсем нов начин на образователен процес. Лично за мен не беше трудно, а по-скоро странно, защото аз преподавам освен теория и практика по кулинарни техники и технологии. За усвояването на знания, умения и навици в кулинарната практика е необходимо да се използват разнообразни методи за обучение на учениците. Като учител, практикуващ пета година в тази област, забелязвам, че учениците харесват предметите, свързани с професионалната им подготовка, както по теория, така и по практика. Попадайки в електронна среда на обучение, най-странно е обучението по практика готварство.

Живеем в свят на иновациите и дойде моментът, когато образованието направи „скок“ относно иновативните методи на преподаване. Смятам, че от голямо значение е начинът, по-който ще бъде представен материалът на учениците, за да могат да го усвоят по-лесно. Аз предпочитам да използвам различни методи на обучение. Един от методите, които използвам, е ситуационният – в основата на този метод е да се стимулират приложението на придобитите знания при практическо решаване на проблеми и развитието им в умения и практики. В кулинарната практика на учениците постоянно им се отдава възможност да използват придобитите знания в практически упражнения.

Когато попаднахме в електронна среда на обучението по кулинарна практика, беше доста трудно. Родители и ученици се чудят „как се готви онлайн“. Това е голямо предизвикателство за мен, като учител. Трябва да оправдая очакванията на родителите и учениците и въпреки трудностите да подготвя учениците по практика, преподавайки в електронна среда. Учениците често губят интерес по време на час, но интерактивните методи на обучение създават атмосфера на внимание и желание за участие. Затова се стремя да правя уроците си интересни, вълнуващи и забавни. По кулинарна практика част от урока е с видео материал. Във видеата представям различни кулинарни рецепти, които имаме за съответния час. Видео материалът, който използвам, е от достоверни образователни източници. Благодарение на видеото те успяват да видят начина на приготвяне на една рецепта. Това е добър начин за усвояване на уроците по кулинарна практика в електронна среда на обучение. Учениците наблюдават видео рецептите, а след като изгледат дадена рецепта, аз допълнително давам разяснения по нея и те записват необходимата информация.

В кулинарната практика е много важна визуализацията. Много по-сложно би било на учениците, ако учат само теоретичната част на дадено ястие. Благодарение на видео уроците успявам да компенсирам липсата на реална кулинарна практика. Още едно полезно качество на видео уроците е, че докато гледат и слушат как готвачите обясняват рецептите със специфична терминология и прецизна практическа работа, у учениците се изграждат кулинарни знания, които след това прилагат на практика.

Сега може би си задавате въпроса къде ги прилагат, след като не ходят на практика в училище. Отговорът ми е, че всъщност учениците ми имат пълната свобода да прилагат наученото вкъщи. Не ги задължавам да готвят нещата, които сме учили в „днешния урок“, защото не всеки има необходимите продукти, а и средства. Давам свобода на учениците да готвят каквото искат, важното е да прилагат знанията и уменията, които придобиват в процеса на електронно обучение. Много от учениците се вдъхновяват от видео уроците и решават и те да направят видео как са приготвили някоя кулинарна рецепта. Други не са чак толкова смели и не влизат в ролята на видео готвач, а просто снимат това, което са приготвили. Съвременните технологии ни дават възможност за виртуален вид общуване. В последните две години и половина образованието премина повече във виртуална среда. Това ме мотивира, като учител, постоянно да откривам лесни и разбираеми електронни методи за обучение. Разбира се, електронната среда никога не би могла да измести реалната, но видео уроците са добър метод за компенсация.

В моите часове използвам и метода на дискусията – обсъждаме различни въпроси, които възникват по време на обучението, и стигаме до решаването им. Понякога се случва учениците да объркат някое ястие и крайният резултат да не е това, което очакваме. В такива моменти при дегустация на ястието дис-

кутираме защо и къде са сбъркали. Чрез дискусията сами успяват да стигнат до отговора на въпроса къде и защо са сбъркали в приготвянето на ястието. Този метод използвам както в реална работна среда, така и в електронна. Когато сме в електронна среда, няма как да дегустирам ястието, което е сготвил ученикът. За това прилагам органолептична оценка върху снимката или видеото, което ми е изпратил ученикът. Получава се интересна дискусия, защото обсъждаме ястието според моята органолептична оценка и тази на ученика.

Мултимедийният начин на обучение много помага при обучението на учениците. Той е важен и иновативен метод за постигане на желаните резултати. В часовете по практика първо се запознаваме с кулинарните изделия, изглеждаме презентация на урока и рецептите, които след това се прилагат на практика. Този метод помага на учениците да развият въображението си относно кулинарните изделия и да ги приготвят по-добре дори от тези на презентацията.

Практическият метод на работа е много важен в кулинарната професия, без него няма как да очакваме резултати. Наблюденията ми са, че учениците предпочитат този метод на работа, защото виждат нагледно всичко, което са научили на теория. Онлайн обучението дава възможност на учениците да се изиявят, готвейки вкъщи. Това е голям плюс най-вече за по-притеснителните ученици. Имам известни наблюдения, че когато учениците готвят вкъщи, се справят много по-добре. Бях приятно изненадана, когато видях, че ученици, които в реална работна среда по практика не са се справяли много добре, вкъщи готвят чудесно. Това ме навежда на мисълта, че реално учениците имат потенциал и използват научените теоретични знания. Друг е въпросът, че не всички умеят да се изиявят в клас и пред по-голяма аудитория. Важно е, докато приготвят кулинарните изделия, да са спокойни и да готвят с интерес и ентузиазъм. Определено вкъщи те се чувстват по-отпуснати и успяват да разгърнат своя потенциал. Разбира се, ролята на учителя тук е много по-трудна. Не е лесно да се мотивират учениците да готвят, докато са в онлайн среда, но не е невъзможно. Много са важни ролята на учителя и начинът на преподаване в онлайн среда. Най-важно е както в кулинарията, така и в преподаването да вършим работата си от сърце и с желание. По този начин учим учениците да са отдадени на професията и да я вършат с желание. Личният пример, който даваме на учениците, е най-важен!

За съжаление, никой не знае още колко време ще продължаваме да учим в онлайн среда, затова смятам, че е важно всички учители и ученици да се приспособим, колкото и да ни е трудно. Нека бъдем водени от каузата за едно по-добро образование.

Завършвам статията с цитат на един велик човек: „Образованието е това, което остава, когато забравим всичко, което сме научили в училище“, Алберт Айнщайн.

INNOVATIVE TEACHING METHODS IN THE ELECTRONIC ENVIRONMENT

Abstract. In this article we will look at what innovative methods can be used in view of e-learning. In the last two and a half years, education changed completely, both in Bulgaria and in the world. This is because of the global pandemic that humanity is struggling with. All teachers, students and people in the educational environment have fundamentally changed the way they work. The main goal is to receive quality education.

Keywords: innovation; study; culinary; discussion; methods

✉ **Hristiyana Simeonova**

Teacher of Culinary Technologies

“Ivan P. Pavlov” Vocational School of Tourism

4, Lipnik St.

Ruse, Bulgaria

E-mail: hristi_ivanova1@abv.bg