

Чтобы нашей стране возродиться и занять достойное место среди высокоразвитых цивилизованных государств, нужны кадры высочайшей квалификации, творческие, обладающие нестандартным мышлением, способные находить неожиданные решения.

Для формирования творческого начала в личности преподавателя необходимы творческие задачи, решение которых для него так же любимому в своей профессии педагогу.

Такая ситуация сложилась в мастер-производственного обучения Пересуровского колледжника Татьяна Викторовна Клокова. Педагог может делиться чужим, поэтому любимой – мастерской и профессионализмом. Он способен учить, передавать предмет и профессию.

Татьяна Викторовна Клокова работает в профтехобразовании 28 лет.

На протяжении многих лет она руководит мастерской «Школа мастеров» по профилю кондитерское, в которой передает свои богатые практический опыт молодым мастерам производственного обучения. Кондитерские изделия, приготовленные учащимися под руководством Татьяны Викторовны, неоднократно отмечались как лучшие на городских и областных выставках прикладного искусства, а учащиеся побывали в областных колледжах конкурсов профессионального мастерства в номинации «Сладкий мир». «Кружки третьего тысячелетия».

Целевая высокая оценка педагогической и творческой деятельности учащихся, Татьяна Викторовна ценит в своей работе технологию полностью-применяемого обучения и следит в своей работе границами педагогической поддержки учащихся, верит в способность учащихся, повышает самостоятельность, видит результат каждого и добивается его выполнения.

Систематическая работа над профессиональной компетенцией учащихся всегда дает положительный результат: повышаются учебно-методические навыки, повышается учебно-методическая и познавательная активность у Татьяны Викторовны ежегодно возрастает. Ее конек – результативность. Это обеспечивает готовность выпускников к самостоятельной профессиональной деятельности как специалистов в сфере услуг питания, реализует их карьера. Многие выпускники Татьяны Викторовны повышают профессиональный уровень в среднем и высшем учебных заведениях.



Ученики Татьяны Викторовны работают на предприятиях общественного питания города Переславля, кондитерскими цехами-поварами, занимающиеся производством, технологами, руководят работами кафе, столовых, кондитерских цехов, работают кондитерами по работе – мастерами производственного обучения и преподавателями.

Татьяна Викторовна стремится к саморазвитию и освоению новых тенденций в профессии.

Ее девиз в сфере много интерактивного и необычного.

Катерина БАЛАНОВА