



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)
ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра подготовки педагогов профессионального обучения и предметных методик

«ФОРМИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНО ВАЖНЫХ КАЧЕСТВ
ЛИЧНОСТИ БУДУЩИХ ТЕХНОЛОГОВ В ПРОЦЕССЕ ИЗУЧЕНИЯ
СПЕЦИАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН»

Выпускная квалификационная работа
по направлению: 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)
Направленность: «Производство продовольственных продуктов»

Проверка на объем заимствований:

28,5% авторского текста

Работа рекомендована к защите

« 10 » 06 20 19 г.

Зав. кафедрой ППОиПМ

к.п.н., доцент

 Корнеева Н.Ю.

Выполнила:

Студентка группы ЗФ-409/083-5-1

Шваюн Елена Сергеевна

Научный руководитель:

к.п.н. доцент кафедры ППОиПМ

Савченков Алексей Викторович

Челябинск
2019

Содержание

ВЕДЕНИЕ.....	3
ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ РАЗВИТИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНО ВАЖНЫХ КАЧЕСТВ ЛИЧНОСТИ БУДУЩИХ ТЕХНОЛОГОВ В СИСТЕМЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ.....	7
1.1. Характеристика профессионально важных качеств личности будущих технологов.....	7
1.2. Формирование профессиональных компетенций как фактор развития профессионально важных качеств личности будущих технологов.....	11
1.3 Особенности формирования профессионально важных качеств личности будущих технологов в процессе изучения специальных дисциплин	17
Выводы по 1 главе.....	25
ГЛАВА 2. ОПЫТНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА ПО РАЗВИТИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНО ВАЖНЫХ КАЧЕСТВ ЛИЧНОСТИ У БУДУЩИХ ТЕХНОЛОГОВ В ГБПОУ «ЧЕЛЯБИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ».....	26
2.1. Формирование профессионально важных качеств личности у будущего технолога как основы профессионализма будущего специалиста в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».....	26
2.2. Методика развития профессионально важных качеств личности студентов в учреждениях среднего профессионального образования при изучении профессионального модуля «Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».....	34
2.3. Методические рекомендации.....	58
Выводы по 2 главе.....	68
Заключение.....	71
Список литературы.....	74

ВВЕДЕНИЕ

Проблема формирования профессионально важных качеств специалистов в настоящее время привлекает внимание все большего числа исследователей, что объясняется необходимостью создания такой модели обучения, которая позволила бы обеспечить практическую подготовку будущего специалиста в вузе и сократить период его предметной и социальной адаптации к условиям производства. Формирование целостной системы профессионально важных качеств (ПВК) является узловым моментом профессионального становления личности, в связи с этим актуальной является задача выявления педагогических факторов, влияющих на качество овладения профессией.

По мнению В. П. Беспалько, требования к качественному уровню сформированности личности будут непрерывно расти, соответственно необходимо будет постоянно обновлять инструментальные средства педагогики. Профессиональная подготовка учащихся становится средством формирования всесторонне развитой личности в большей мере, чем любые абстрактные подходы общего образования, поскольку только в терминах профессиональной подготовки, т.е. подготовки к вполне определенной деятельности, цель может быть поставлена диагностично [1].

Особое внимание рассмотрению профессионально важных качеств и профессиональных способностей было уделено в работах В.Д. Шадрикова, В.А. Толочек, Э.Ф. Зеера и других исследователей.

В.Д. Шадриков под профессионально важными качествами понимает индивидуальные качества субъекта деятельности, влияющие на эффективность деятельности и успешность ее усвоения[8]. Это способности субъекта, включенные в процесс деятельности и влияющие на эффективность ее выполнения по таким параметрам, как производительность, качество и

надежность. Они определяют возможности человека в профессиональной деятельности, пригодной к ней [21].

В работах В.А. Толочек профессионально важные качества (ПВК) рассматриваются как такие качества, которые необходимы человеку для успешного решения профессиональных задач. В силу сложности социально-психологического феномена «труд» и «профессия» к ПВК традиционно относят широкий спектр разных качеств - от природных задатков до профессиональных знаний, получаемых в процессе профессионального обучения и самоподготовки[7].

Примером широкой трактовки понятия ПВК - профессионально важных качеств субъекта деятельности может служить их оценка В.А. Бодровым. ПВК - это вся совокупность психологических качеств личности, а также целый ряд физических, антропометрических, физиологических характеристик человека, которые определяют успешность обучения и реальной деятельности...Конкретный перечень этих качеств для каждой деятельности специфичен (по их составу, по необходимой степени выраженности, по характеру взаимосвязи между ними) и определяется по результатам психологического анализа деятельности и составления ее профессиограммы и психограммы[6].

Понятия «компетентность», «компетенции», «ключевые компетенции» раскрыты в трудах Г.Э. Белицкая, Л.И. Берестова, В.И. Байденко, А.В., Р. Уайт, Дж. Равен, Н.В. Кузьмина, А.К. Маркова, В.Н. Куницина, Н. Хомский, Хуторской, Н.А. Гришанова и др.

Особенности общепрофессиональных, общетехнических учебных дисциплин в средних специальных учебных заведениях, в учреждениях начального профессионального образования отражены в работах А.П. Беляевой, С.Я. Батышева, П.Н. Новикова, А.К. Радченко, В.А. Скакуна, Т.В. Скрипальщиковой, Л.Г. Семушиной, В.В. Шапкина, Д.В. Чернилевского, Ю.А.Якубы, Н.Г. Ярошенко. Однако отсутствуют специальные исследования,

посвященные проблемам формирования ключевых компетенций студентов колледжа при изучении общепрофессиональных дисциплин.

Цель исследования: проанализировать пути развития профессиональной компетентности и профессионально значимых качеств личности у студентов СПО

Задачи исследования:

1. Проанализировать основные теоретические подходы к определению сущности развития профессиональных компетенций, используя психолого-педагогическую и методическую литературу.

2. Раскрыть понятие профессиональной компетенции и определить ее компоненты применительно к деятельности.

3. Разработать методику развития профессиональной компетентности студентов на основе самостоятельной работы студентов.

4. Провести экспериментальное исследование развития профессиональной компетентности и профессионально значимых качеств личности у студентов СПО

Объект исследования: профессиональная компетентность студентов СПО.

Предмет исследования: развитие профессиональной компетентности у студентов СПО.

Гипотеза исследования: разработанные нами активные формы и методы обучения студентов по профессиональному модулю «Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» будут способствовать развитию их профессиональных компетенций.

Методы исследования: анализ теоретической и методической литературы, нормативных и методических документов и материалов, регулирующих профессиональное обучения в учебном заведении СПО; изучение методических разработок педагогов профессионального обучения,

творческих работ студентов, методы проектирования, способствующие развитию профессиональных компетенций.

База исследования: ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», теоретическая и методическая литература, нормативные и методические документы и материалы, образцы учебно-программной документации.

Практическая значимость исследовательской работы заключается в том, что она раскрывает пути развития профессиональной компетентности у студентов – будущих технологов.

Структура работы включает: введение, основную часть (две главы), заключение, библиографический список, приложения.

ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ РАЗВИТИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНО ВАЖНЫХ КАЧЕСТВ ЛИЧНОСТИ БУДУЩИХ ТЕХНОЛОГОВ В СИСТЕМЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

1.1. Характеристика профессионально важных качеств личности будущих технологов

Профессионально важные качества будущего специалиста – это те его индивидуальные особенности, что способствуют формированию у человека положительного отношения к своей профессии и людям, с которыми он работает, стремления к личностному росту, профессиональному совершенствованию. Термин «профессионально значимые качества» трактуется в научной литературе неоднозначно. Поскольку успешность деятельности специалиста определяется не только уровнем профессиональных знаний, умений и навыков, но и степенью сформированности его профессионально-личностных качеств, ими называются те качества личности, которые «призваны обеспечить ее успешный трудовой старт и высокие производственные показатели».

Профессионально важные качества формируются в ходе учебно-воспитательного процесса под влиянием внешних условий, которые могут ускорить этот процесс и сделать его более успешным. Независимо от специализации и характера будущей профессиональной деятельности, любой начинающий специалист должен обладать фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками. Немаловажное значение имеет опыт творческой, исследовательской и самостоятельной деятельности, позволяющий будущему специалисту определить свою позицию по тому или иному профессиональному вопросу, проблеме. Вопрос о формировании профессиональных качеств будущих технологов,

связанный с современным этапом научно-технического прогресса, является одним из важнейших в системе профессионального образования.

Работодателями обозначено формирование заказа на качество профессионального образования не столько в формате знаний выпускников, сколько в терминах способов профессиональной деятельности: знание новых информационных технологий; наличие широкого кругозора, в основе которого лежат общеобразовательные знания; мобильность в общении; готовность молодых специалистов к «командной» работе; умение налаживания социальных связей; опыт работы с информацией; а также сознательная потребность к непрерывному самообразованию. Речь идет об особых образовательных результатах системы среднего профессионального образования – профессиональных компетенциях. Нормативный переход на компетентностно-ориентированное образование в России закреплен в Концепции долгосрочного социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2020г.», «Национальной доктрине образования до 2025г.». Цель компетентного подхода – обеспечение качества подготовки специалистов, поэтому он является важным концептуальным положением обновления содержания образования.

До недавнего времени феномен компетентности соотносили более всего со сферой профессионального образования. Всегда было ясно, что компетентность не тождественна прохождению курса, а связана с некоторыми дополнительными предпосылками развития специалиста, его собственным творческим потенциалом и качеством образования, которое он получил. Компетенции дают цель для обучения и развития обучающихся учреждений профессионального образования, которая может помочь в осуществлении: объективной оценки необходимости обучения и развития; разработки структуры деятельности; выбора эффективных видов обучения и развития; оценки обучения, т. е. ее соответствия назначенным

целям; управления продвижения к цели обучения и развития обучающихся учреждений профессионального образования. Профессиональная компетентность отдельной личности фактически определяет ее судьбу, возможность активного включения в новую систему общественных отношений и ценностей в соответствии с современными требованиями.

Компетентностный подход обеспечивает соответствие подготовки технологов запросам рынка труда, повышает конкурентоспособность выпускников, эффективность их профессиональной адаптации и деятельности.

Профессиональная компетенция будущих технологов – это способность реализовать в профессиональной деятельности знания, умения и обобщенные способы выполнения действий.

По мнению Э. Ф. Зеера компетенция обнаруживается и проявляется в конкретных ситуациях, определенных обстоятельствах и представляет интеграцию знания, умения, опыта в социально-профессиональной ситуации.

Необходимость в подготовке конкурентно-способного выпускника-технолога выгодна как учебному заведению, так и работодателю. Именно поэтому мы рассматриваем формирование профессиональной компетенции и обеспечивающих ее организационно-педагогических условий как важное условие продуктивного взаимодействия средне-специального учебного заведения и работодателя. Структурный компонент взаимодействия характеризуется согласованием интересов колледжа, предприятия и образовательных потребностей будущего технолога.

Для формирования профессиональных компетенций технологов, в том числе расширенных, необходимо создать следующие педагогические условия:

- Определение и отбор содержания образования согласно требованиям работодателя;

- Научное и учебно-методическое обеспечение образовательной программы;

- Повышение уровня мотивации студентов к профессиональной деятельности с особым акцентом на формирование мотивации к постоянному профессиональному поиску, формированию расширенных профессиональных компетенций;

- Реализация образовательных запросов личности учащегося, продуктивное учение;

- Моделирование профессиональной деятельности выпускников;

- Профессиональная мобильность, предусматривающая что содержание профессиональной подготовки молодежи должно совершенствоваться и адаптироваться с учетом инноваций в технике, технологии, организации труда;

- Формирование у студентов учреждения СПО ключевых компетенций, освоение ими основных социальных навыков, практических умений в области социальных отношений, воспитание психологической устойчивости, навыков планирования и развития карьеры, активности в поиске места работы, готовности к конкурентной борьбе за рабочее место.

[17]

Реализация установленных педагогических условий формирования профессиональных компетенций у технологов дает высокие показатели трудоустроенности выпускников, положительные отзывы со стороны работодателей, устойчивый интерес технологов сервиса к освоению предлагаемых специальностей.

Технолог общественного питания – это специалист по разработке, производству и контролю за качеством кулинарной и кондитерской

продукции на предприятиях общественного питания. Его работа является первичной в процессе приготовления пищи и определяет качество еды в общепите, ее безопасность и вкусовые качества.

Подготовка конкурентоспособного выпускника заключается в формировании у него следующих профессиональных компетенций: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей, управление производством продукции питания; определение качества продуктов, расчет их количества для получения готовых блюд; составление меню, расширение ассортимента, обновление рецептуры блюд; распределение обязанностей между поварами и контроль их работы; контроль за работой оборудования на предприятии общественного питания и качеством готовых блюд.

Перечисленные компетенции формируются в ходе теоретической и практической подготовке в учебном заведении. К первому этапу можно отнести учебные и лабораторно-практические занятия, на которых будущие технологи изучают не только технологию приготовления различных блюд и полуфабрикатов, но и проводят калькуляцию блюд, составляют меню, учатся правильно сервировать стол.

К следующему этапу формирования профессиональных компетенций можно отнести производственную практику, в ходе которой появляется возможность не только наблюдать за организацией рабочего процесса на предприятиях общественного питания, но и закреплять профессиональные умения.

Еще одним этапом формирования профессиональных компетенций может стать участие в работе профессиональных фестивалей и конкурсов, посещение мастер-классов шеф-поваров. [20]

1.2. Формирование профессиональных компетенций как фактор

развития профессионально важных качеств личности будущих технологов

На сегодняшний день изменения социально-экономических условий государства требуют в образовании необходимость повышения качества профессиональной подготовки специалистов среднего звена, а важным положением содержания образования является обеспечение качества подготовки специалистов. В связи с этим обществу необходим компетентный специалист, который умеет самостоятельно добывать и применять знания, умения и навыки на практике, может решить любые профессиональные задачи, стоящие перед ним, готовый к профессиональному росту.

Формирование профессиональных компетенций происходит в студенческом возрасте, поскольку на этапе самосознания и собственного мировоззрения происходит формирование профессиональных интересов, усиливаются познавательные мотивы, принимаются самостоятельные решения, происходит профессиональное самосовершенствование и саморазвитие личности.

Проанализировав психолого-педагогическую литературу, посвященную понятию «формирование», можно выделить следующие основные положения:

1. авторы определяют «формирование» как особую форму развития личности человека в процессе его жизнедеятельности и под влиянием специальных воздействий окружающей среды, наследственности и воспитания (Т.А. Ильина, Ю.К. Бабанский, О. С. Горобенко, В.А. Сластёнин);

2. под «формированием» понимают результат развития личности, её становления, приобретение совокупности устойчивых свойств и качеств (И.Ф. Харламов);

3. формирование - наполнение форм новым содержанием, процесс предоставления студенту определенных форм и условий деятельности (Л.В Ведырникова, И.А. Коробейникова);

4. в педагогической практике формирование - это применение методов, приемов и способов влияния на личность с целью создания у нее системы знаний, умений и навыков, определенного склада памяти и мышления.

Под формированием профессиональных компетенций у студентов СПО мы понимаем процесс, подразумевающий создание форм и условий студенту для достижения определенного результата, т.е сформированных компетенций у студента, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей и возможностями дальнейшего продолжения образования. [20 стр. 80]

Формирование профессиональных компетенций происходит на всех этапах образовательного процесса, во время аудиторной и внеаудиторной деятельности, зависит от индивидуальных и личностных характеристик специалиста, умения использовать имеющиеся возможности и способности.

Основной особенностью формирования профессиональной компетенции выступает студенческий возраст.

Анализ психолого-педагогической литературы авторов Б.Г.Ананьев, Л.С.Грановская, И.А.Зимняя, В.Т.Лисовский, и др. показал, что в студенческом возрасте происходит дальнейшее психическое развитие человека, сложное переассоциирование психических функций внутри интеллекта, меняется вся структура личности в связи с вхождением в новые, более широкие и разнообразные социальные общности.

Студенческий возраст — это возраст формирования собственных взглядов, отношений, уникальный период жизни человека, где развиваются нравственное и эстетическое отражение окружающей действительности, происходит становление и укрепление черт характера,

привычек и установок. В данном периоде происходит овладением всей системой социальных ролей взрослого человека: учебных, гражданских, профессиональных, трудовых, политических, выражающихся в самостоятельности студента. [7 стр.20]

Стремление к самостоятельности, объясняется растущими проблемами самосознания и самоопределения, решить которые студенту бывает трудно. Возросший уровень самосознания и способствует развитию уровня требований студента к себе и к окружающим людям. Они становятся более критичными и самокритичными, предъявляют требования более высокого уровня к окружающим.

Студенческий период является центральным периодом становления всей системы профессионально - ценностных ориентаций и мотиваций, формированием неповторимой, творческой индивидуальности, становления интеллектуальной системы и личности в целом.

Некоторые особенности психики студенческого возраста определяются промежуточностью общественного положения и статуса в обществе. Молодого человека занимает собственная возрастная специфика, право на независимость и др. Выраженная ориентировка и определение своего места в мире среди людей предполагает личностное и социальное самоопределение. Социально-психологические свойства этой возрастной категории зависят не столько от возрастных особенностей, сколько от социально-профессионального определения, самостоятельности, выбора жизненного пути.

Комплекс интеллектуального потенциала студента, а также индивидуальные характеристики профессиональных качеств личности, которые включают в себя самообразование, самоорганизацию, саморефлексию, саморазвитие личности, определяют успешность в обучении профессиональной деятельности. [10 стр. 120]

Направленность личности студента определяет использование целого комплекса духовных, интеллектуальных, материальных потребностей, которые предполагают дальнейшее удовлетворение и проявляется в стремлении стать профессионалом. При этом необходима активность, которая проявляется через стремление, влечение, желание и эмоциональные состояния студента в профессиональной деятельности.

Время учёбы в СПО совпадает со вторым периодом юности или первым периодом зрелости, который отличается сложностью становления личностных черт (работы Б.Г. Ананьева, А.В. Дмитриева, И.С. Кона, В.Т. Лисовского и др.). Одной из основных черт нравственного развития студента является усиление сознательных мотивов поведения. Укрепляются качества, которых не хватало в школе - инициатива, целеустремленность, решительность, самостоятельность, настойчивость, ответственность, умение владеть собой.

Успешность учебной деятельности студента определяется освоением новых для него особенностей профессии в СПО, формированием профессиональных компетенций. В процессе обучения формируются профессионально-ценностные установки, развиваются индивидуальные характеристики профессиональных качеств личности студента.

Многие проблемы у студентов возникают на первом курсе обучения в СПО, которые связаны с отсутствием навыков самостоятельной работы, неумением конспектировать лекционный материал, работать с различными источниками, анализировать, сравнивать, обобщать полученную информацию, ясно и логично излагать свои мысли, не умение применять полученные навыки в профессиональной деятельности.

В связи с модернизацией российского образования преподаватель должен направить деятельность студента на освоение профессиональных компетенций. Надо дать понять студенту, чтобы он вел данную деятельность

для решения профессиональных задач, на основании овладения знаниями, умениями и навыками, а не только для того, чтобы успешно сдать экзамены. [15 стр.18]

Традиционный подход в профессиональном образовании ориентирован на формирование комплекса знаний, умений и навыков. Это приводит к тому, что выпускник не способен использовать полученную информацию в своей профессии, он только становится хорошо информированным специалистом. Решением этой проблемы становится использование в образовательном процессе новых технологий, форм и методов, которые позволят сместить акценты на следующие важные моменты: самостоятельность, самоорганизацию, самообразование и саморазвитие студента, появятся профессионально-ценностные установки. Это позволяет специалисту решать профессиональные задачи, на основе полученных знаний, умений, навыков, освоению предмета и модулей профессиональной деятельности, овладение новыми приемами, способами и технологиями профессии.

На первый план в обучении следует выдвигать поисковую и самостоятельно-исследовательскую деятельность, суть которой заключается в самостоятельном поиске, выявлении и понимании студентом необходимой информации, постановки проблемной задачи, направленной на анализ, способ решения задачи и самооценку.

Выбор современных методов и технологий формирования профессиональной компетенции способствует тому, что:

- проявляется активность студентов, которая должна быть направлена на процесс самостоятельного добывания знаний, умений и навыков, исследование информации, ее сравнение, обобщения и анализ;
- формируется способность к самоорганизации, самостоятельной деятельности, самообразованию, саморазвитию и саморефлексии студентов;
- повышаются профессионально-ценностные установки;

- обеспечиваются условия к самоопределению и самореализации личности.

Таким образом, особенностями формирования профессиональных компетенций студентов СПО выступают специфические способности личности в студенческом возрасте и современная парадигма образования, формирующая фундамент из знаний, умений и навыков будущей профессии.

1.3 Особенности формирования профессионально важных качеств личности будущих технологов в процессе изучения специальных дисциплин

В настоящее время, когда Россия определяется с инновационными путями собственного развития, которые отвечают общемировым тенденциям, актуализируются проблемы качества образования. В этих условиях образовательный процесс учреждений СПО призван обеспечить высокий уровень профессиональной подготовки выпускников, позволяющий эффективно решать профессиональные задачи.

В последние десятилетия содержание всех профессий претерпели изменения. Ряд профессий оказались невостребованными, появилось много новых. Эти изменения вызваны рядом причин: падением спроса на неквалифицированный труд, потребностью в новом знании и новом содержании обучения, внедрением автоматизированных систем управления производственными процессами, размыванием границ между профессиями и т.д. [1].

Следствием этих преобразований становится необходимость для системы СПО следовать за изменениями в сфере труда, реагировать на экономическую ситуацию в стране, структуру рынка труда, спрос на новые компетенции. Все это требует существенного повышения степени гибкости системы профессионального образования, создания принципиально новых

форм взаимодействия с рынком труда, работодателями, чтобы они активно участвовали в ее развитии.

Если проанализировать ряд проблем, с которым сталкивается сегодня СПО, то можно отметить, что в настоящее время в процессе профессиональной подготовки в учреждения СПО больше внимания уделяется специальным дисциплинам, формирующим знания, необходимые будущему специалисту, и гораздо меньше внимания уделяется формированию конкретных компетенций, овладев которыми выпускник сможет решать реальные профессиональные задачи.

В условиях роста конкуренции на рынке труда профессиональная подготовка не может гарантировать выпускнику рабочее место не только в течение всей жизни, но и на ближайшее время. Часто студенты обучаются устаревшими средствами обучения, а иногда, практически ориентированные занятия носят лишь теоретический характер. Большому числу молодых людей приходится переучиваться, приобретать новую профессию [13]. Из обозначенного выше вытекает следующая проблема, которую можно обозначить как низкий уровень мотивации обучения в учреждениях СПО. Одним из базовых понятий дидактики является обучение. Обучение - это целенаправленное, заранее спроектированное общение, в ходе которого осуществляются образование, воспитание и развитие обучаемого, усваиваются отдельные стороны опыта человечества, опыта деятельности и познания. Обучение как процесс характеризуется совместной деятельностью преподавателя и обучаемых, имеющей своей целью развитие обучающихся, формирование у них знаний, умений, навыков. Преподаватель осуществляет деятельность, обозначаемую термином "преподавание", обучаемый включен в деятельность учения, в которой удовлетворяются его познавательные потребности. Процесс учения в значительной мере порождается мотивацией. Внешне процесс обучения предстает как совместная деятельность педагога и обучаемых, в ходе которой педагог нацеливает, информирует, организует,

стимулирует деятельность обучающихся, корректирует и оценивает ее, а обучаемый овладевает содержанием, видами деятельности, отраженными в программах обучения. Очевиден двусторонний характер обучения, всегда содержащего взаимосвязанные и взаимообусловленные процессы - преподавание и учение. Но поскольку все виды деятельности всегда предметны, т. е. направлены на усвоение определенного содержания, то есть и третий элемент учебного процесса - содержание изучаемого. Это внешняя сторона обучения, внутреннюю же сущность составляет процесс развития личности обучаемых, происходящий на основе овладения ими систематизированными научными знаниями и способами деятельности. Овладение знаниями, умениями может происходить в двух основных вариантах построения учебного процесса: репродуктивном (воспроизводящем) и продуктивном (творческом). Репродуктивный вариант включает в себя восприятие фактов, последующее их осмысление, понимание на основе связей, запоминание, усвоение и применение. В продуктивном варианте построения учебного процесса добывание, применение знаний носит поисковый, творческий характер, стимулируются самоанализ, саморегуляция, инициатива.

Процесс обучения имеет формы организации. В СПО существует две системы организации обучения - это классно-урочная и лекционно-семинарская формы. Формы организации обучения - это внешнее выражение согласованной деятельности учителя и учащихся, осуществляемой в определенном порядке и режиме.

Ключевым компонентом классно-урочной системы организации обучения является урок. Кроме него в данной системе существуют и другие вспомогательные формы - это консультации, дополнительные занятия, конференции, кружковые и факультативные занятия, клубная работа, домашняя самостоятельная работа учащихся. К примеру на консультациях актуально использовать метод беседы, на дополнительных занятиях такие

современные средства обучения, как электронные учебники. В кружках возможно использовать абсолютно различные современные методы обучения: мультимедия технологии, интерактивные доски, беседы и др. По дидактическим целям и месту урока в общей системе выделяются следующие типы уроков: комбинированные, уроки изучения новых знаний, уроки формирования новых умений, уроки обобщения и систематизации изученного, уроки контроля и коррекции знаний и умений, уроки практического применения знаний, умений. К примеру, на уроках обобщения учебного материала возможно использование такого современного метода обучения как метод тестирования. На уроках коррекции знаний возможно использовать учебные диски с необходимой для студентов информацией, компьютер, образовательные сайты и т.д. Сегодня также выделяют нестандартные по своей структуре уроки, призванные поднять познавательный интерес обучающихся к процессу обучения, это уроки - деловые игры, уроки-соревнования, театрализованные уроки, уроки-аукционы, уроки-зачеты, уроки-фантазии и т. д. Важно, чтобы данная форма не превратилась только в развлечение, а имела развивающую ценность. В колледжах используется лекционно-семинарская система, предполагающая организацию и проведение лекционных, семинарских, практических и лабораторных учебных занятий, а также стройную систему самостоятельной познавательной деятельности студентов. Лекция - систематическое устное изложение материала, главный ее стержень - научность, доказательность и аргументированность ее теоретических положений. Типы лекций: традиционная (информативная) и проблемная. По роли в учебном процессе лекции делятся на вводные, установочные, обзорные, обобщающие, факультативные. Требования к лекции - нравственная сторона лекции и преподавания, научность и информативность, доказательность и аргументированность, наличие достаточного количества ярких убедительных примеров, фактов, обоснований, документов и научных доказательств,

эмоциональность формы изложения, активизация мышления студентов, логика раскрытия вопросов, изложение доступным языком и т. д.

Семинарские занятия - форма учебного процесса, представляющая собой групповое обсуждение студентами темы, учебной проблемы под руководством преподавателя. Семинар направлен на углубленное изучение наиболее важных и сложных разделов учебного курса. По форме проведения семинарские занятия могут быть организованы как беседа по плану, заранее сообщенному студентам, обсуждение докладов, рефератов. Различают три типа семинара: семинар, имеющий основной целью углубленное изучение определенного тематического курса; семинар, предназначенный для основательной проработки определенных тем курса, и семинар исследовательского типа по отдельным проблемам науки. Также выделяют просеминар - занятие, готовящее студентов к семинарскому занятию (проводится на первых курсах), собственно семинар и спецсеминар (для старших курсов).

Практические занятия призваны углублять, расширять, детализировать знания, полученные на лекции в обобщенной форме, и содействовать выработке профессиональной деятельности.

Современные средства обучения - это система способов деятельности преподавателя и студентов, направленная на овладение знаниями, умениями, навыками. Особую роль в процессе обучения играют активные методы, побуждающие обучаемых к активной мыслительной и практической деятельности в процессе овладения материалом. В зависимости от направленности на формирование системы знаний или овладение умениями и навыками активные методы делятся на имитационные (игровые и неигровые), связанные с моделированием профессиональной деятельности (деловая игра, разнообразные упражнения, анализ педагогических ситуаций и т. д.), и неимитационные (учебная дискуссия, эвристическая беседа, разные виды самостоятельной работы, "мозговой штурм" и т. д.). В настоящее время

используют новые инновационные методы обучения, с помощью которых повышается учебная мотивация студентов, развивается интерес к профессии, повышается познавательная активность и т.д.

Таким образом, процесс обучения в среднем специальном учебном заведении имеет свои особенности и вместе с тем подчинен общим законам дидактики. Разрабатываются и внедряются в практику новые образовательные технологии, современные педагогические средства обучения. В большинстве своем они могут быть определены как развивающие, интерактивные, опирающиеся на индивидуальные интересы студента, позволяющие активизировать его познавательные потребности, развить мотивацию студентов и возможности, способствующие личному прогрессу. Именно современные педагогические средства является таким посредником, который позволяет преподавателю создавать учебно-педагогические ситуации на основе различного предметного и междисциплинарного содержания.

В процессе преподавания специальных дисциплин с помощью использования современных средств обучения формируется человек, умеющий действовать не только по образцу, но и самостоятельно получающий необходимую информацию из максимально большего числа источников, умеющий ее анализировать, выдвигать гипотезы, строить модели, экспериментировать и делать выводы, принимать решения в сложных ситуациях. Происходит развитие личности обучаемого, развитие мотивации студентов, подготовка обучающихся к свободной и комфортной жизни в условиях информационного общества [60]. Технолог общественного питания - это специалист по разработке, производству, реализации и контролю качества кулинарной и кондитерской продукции, обслуживанию потребителей и оказанию услуг в качестве технолога в предприятиях общественного питания. Одна из самых массовых профессий в сфере обслуживания. Его трудовая деятельность может проходить на предприятиях общественного

питания - столовых, кафе, баров, ресторанов. Деятельность технолога представляет собой работу в сфере общественного питания и охватывает круг обязанностей в области оформления необходимой документации и учёта материальных ценностей, оборудования, сырья, готовой продукции, а также составления рецептов новых блюд и технологических карт. Ответственность у технолога продукции общественного питания - за жизнь и здоровье людей, т.к. неправильное хранение продуктов или нарушение технологии приготовления блюд может привести к отравлению людей [48]. Технолог продукции общественного питания работает в помещении, но в условиях повышенной температуры и влажности воздуха. Психофизиологическую напряженность в работу технолог продукции общественного питания могут привносить следующие факторы:

-)физические нагрузки (подъем тяжести, постоянное пребывание на ногах);
-)ответственность за жизнь и здоровье людей;
-)наличие специфических условий труда (работа при повышенной температуре и влажности воздуха);
-)возможность травматизма при работе с острыми предметами и механизмами.

Требования профессии к индивидуальным особенностям специалиста:

- а)физическая выносливость;
- б)хорошая долговременная и оперативная память;
- в)способность к концентрации и распределению внимания;
- г)высокая чувствительность к оттенкам запаха и вкуса;
- д)правильное цветоразличение;
- е)объемный и линейный глазомер;
- ж)наличие зрительно-двигательной координации, подвижность пальцев.

К предметам профессионального цикла по специальности "Технология продукции общественного питания" относят: экономика предприятия и отрасли, основы калькуляции и учета, кулинария, товароведение пищевых

продуктов, оборудование предприятий общественного питания, метрология, стандартизация и сертификация, микробиология, физиология питания, санитария, бухгалтерский учет в общественном питании, безопасность жизнедеятельности и др [22].

Таким образом, образовательный процесс в учреждениях УСПО строится в соответствии со спецификой его содержания и организации. Тем не менее, набор современных педагогических средств является исходным постулатом, который определяет результат образовательного процесса. Технологии проведения учебных занятий определяются многими факторами. С точки зрения управления образовательным процессом, выбор технологий определяется преподавателем учебного заведения. Преподавание дисциплин профессионального цикла происходит с использованием современных педагогических средств обучения, без которых невозможно преподавание ни одной учебной дисциплины. Использование современных педагогических средств - основа успеха образовательной деятельности обучающихся.

Выводы по 1 главе

Современный педагог технологии должен обладать определённым набором профессиональных качеств и умений. Под качеством мы понимаем профессионально и личностно значимую существенную определенность, благодаря которой будущий технолог является именно профессионалом в своей сфере деятельности и благодаря которой он отличается от непрофессионала. Успешность деятельности квалифицированного работника в современных условиях во многом определяется не только высоким уровнем знаний, владением технологическими умениями, но и творческим потенциалом, направленностью на профессиональное самосовершенствование, самореализацию.

Творчество - это деятельность человека, направленная на создание какого-либо нового, оригинального продукта в сфере науки, искусства, техники, производства и организации. Творческие способности - это индивидуальные особенности качества человека, которые определяют успешность выполнения им творческой деятельности различного рода.

Успешное развитие творческих способностей заключается в предоставлении студенту большой свободы в выборе деятельности, в чередовании дел, в продолжительности занятий одним каким-либо делом, в выборе способов и т.д.

ГЛАВА 2. ОПЫТНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА ПО РАЗВИТИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНО ВАЖНЫХ КАЧЕСТВ ЛИЧНОСТИ У БУДУЩИХ ТЕХНОЛОГОВ В ГБПОУ «ЧЕЛЯБИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

2.1. Формирование профессионально важных качеств личности у будущего технолога как основы профессионализма будущего специалиста в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Конкурентоспособность современного образовательного учреждения зависит от качества образования и подготовки специалиста, наличия у него личностных качеств, позволяющих занять свое место в социальной структуре общества, удовлетворить свои потребности в самореализации, самовыражении. [37, с. 85].

В соответствии с этим в основу практической части нашего исследования легло понимание обучения не как процесса «передачи» готовых знаний от преподавателя обучающемуся, а как широкого взаимодействия между обучающим и обучающимся, как способа осуществления педагогического процесса с целью развития личности будущего специалиста посредством организации усвоения им профессионально необходимых и значимых знаний и способов деятельности. Другими словами, это процесс стимулирования и управления внутренней и внешней активностью обучающегося, в результате которой происходит освоение профессионального опыта.

Суть экспериментальной части нашего исследования заключалась во внедрении в практику работы учреждений системы среднего профессионального образования разработанной нами модели, а также в проверке ее эффективности. При этом сравнение результатов, полученных на всех этапах эксперимента, осуществлялось в динамике внутреннего развития учреждения.

База исследования: «Челябинский профессиональный колледж», студенты выпускных групп 334 группа – 18 человек (контрольный класс) и 404 группа – 16 человек (экспериментальный класс).

Колледж расположен в Советском районе города Челябинска по ул. Сулимова, 67. Уже более 20 лет этот колледж успешно реализует программы подготовки специалистов в рамках среднего профессионального образования. Директор: Чесноков Андрей Николаевич.

Специальности СПО на бюджетной основе

- профессиональное обучение (по отраслям):
- технология продукции общественного питания;
- техническая эксплуатация подвижного состава;
- сварочное производство;
- программное обеспечение вычислительной техники и автоматизированных систем;
- техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта;
- дошкольное образование.

Профессии НПО:

- помощник машиниста тепловоза/электровоза;
- проводник пассажирского вагона;
- электрогазосварщик;
- повар, кондитер.

Тема работы колледжа: практико-ориентированная образовательная среда как условие подготовки высококвалифицированных специалистов.

Основными задачами образовательного процесса в учреждении являются:

- Изучение и внедрение в образовательный процесс перспективных педагогических технологий
- Совершенствование методического уровня педагогов
- Переход от методической деятельности к научной

- Реализация программ:
 - «Информационно-консалтинговая система колледжа как фактор повышения качества профессиональной подготовки специалистов»
 - «Процессы формирования гражданской социализации в колледже»
 - «Формирование и внедрение корпоративной культуры в колледже»
- удовлетворение потребностей общества в работниках квалифицированного труда с начальным и средним профессиональным образованием;

Внедрение ФГОС в профессиональных образовательных учреждениях доказало необходимость реализации компетентного подхода и стало основой изменения результата подготовки специалиста. [65]. Новые образовательные результаты – это сформированные у выпускников общие и профессиональные компетенции, предусмотренные ФГОС, в соответствии со специальностями (профессией).

Под **компетенцией** в ФГОС понимается способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

В Законе «Об образовании в Российской Федерации» компетенция рассматривается как «готовность действовать на основе имеющихся знаний, умений, навыков при решении задач общих для многих видов деятельности».

Общие компетенции означают совокупность социально – личностных качеств выпускника, обеспечивающих осуществление деятельности на определенном квалификационном уровне.

Основное назначение ОК – обеспечить успешную социализацию выпускника.

Под **профессиональными компетенциями** понимается способность действовать на основе имеющихся умений, знаний и практического опыта в определенной профессиональной деятельности.

В настоящее время все выучить невозможно, так как поток информации очень быстро увеличивается, поэтому особенно важно не только то, что студент знает, но и то, как он воспринимает, понимает информацию, как к ней относится, может ее объяснить и применить на практике.

Таким образом, быть компетентным, значит уметь применить знания, умения, опыт, проявить личные качества в конкретной ситуации, в том числе и нестандартной.

Анализ опыта работы по новому ФГОС свидетельствует об имеющихся противоречиях в организации педагогического процесса, между:

- потребностью современного общества в личности, владеющей общими, профессиональными компетенциями, способной адаптироваться на рынке труда и традиционным содержанием, технологиями образования, не позволяющими в полной мере сформировать необходимый уровень подготовки специалиста;
- необходимостью организации педагогического процесса, ориентированного на формирование общих, профессиональных компетенций у обучающихся и недостаточного теоретического обоснования, конкретных практических рекомендаций по реализации основных положений ФГОС в профессиональных образовательных учреждениях СПО.

Данное противоречие усугубляется по причине отсутствия или незначительного количества современных учебных пособий, имеющихся в образовательных учреждениях", разработанных в соответствии с ФГОС, необходимостью оценки сформированности компетенций и неразработанностью контрольно-оценочных средств.

С учетом обозначенных проблем встает вопрос: как организовать педагогический процесс, направленный на формирование общих компетенций, каковы условия формирования общих компетенций?

Основная задача педагогического коллектива - организация условий, инициирующих освоение обучающимися компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификации и уровень образования.

Каждый педагог неоднократно задавал себе вопросы: чему учить? и ради чего учить?, как обновить содержание учебной дисциплины, МДК, чтобы оно было значимым для студента, имело для него смысл, максимально способствовало развитию, освоению вида профессиональной деятельности.

Отвечая на вопрос – «ради чего учить?», говорим о ценностях образования, центрации педагога: кого или что главным для себя в работе считает педагог - обучающегося, его развитие; оценки по предмету, мнение коллег, администрации или что-то другое?

Встает правомерный вопрос: как учить? Для этого необходимо использование интерактивных, диалоговых технологий, метода проектов и других, где обучающийся выступает субъектом деятельности, обучение происходит через открытие, моделирование жизненно важных профессиональных затруднений, поиск путей их решения. Необходима смена позиции педагога во взаимодействии со студентами.

Итак, первое условие – осмысление, принятие педагогами основных положений компетентного подхода и реализация в образовательном процессе.

Обратимся к стандарту ФГОС СПО по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» в части ОК. [65].

Сделаем попытку определить: какие компетентности являются определяющими, то есть лежат в основе развития личности обучающегося.

Обратимся к классификации ключевых компетенций, предложенных Андреем Викторовичем Хуторским.

Ученый выделяет 7 ключевых компетенций.

1. Ценностно-смысловые компетенции.
2. Общекультурные компетенции.
3. Учебно-познавательные компетенции.
4. Информационные компетенции.
5. Коммуникативные компетенции.
6. Социально-трудовые компетенции.
7. Компетенции личностного самосовершенствования [67].

Соотнесем ключевые компетенции, предложенные А.В.Хуторским и ОК, предусмотренные ФГОС по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания».

1. Ценностно-смысловые компетенции.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

2. Общекультурные компетенции

ОК 11. Строить профессиональную деятельность с соблюдением регулирующих ее правовых норм.

ОК 12. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. Учебно-познавательные компетенции.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

4. Информационные компетенции.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

5. Коммуникативные компетенции

ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами.

6. Социально-трудовые компетенции.

ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий.

ОК 10. Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану труда.

7. Компетенции личностного самосовершенствования

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Таким образом, последовательность освоения компетенций обучающимися, а может быть представлена в форме «лесенки».

Последовательность освоения компетенциями

- Социально-трудовые компетенции
- Общекультурные компетенции.
- Информационно-коммуникативные компетенции
- Учебно-познавательные компетенции.

Ценностно-смысловые компетенции

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

Как видим, ценностно-смысловые компетенции, включая компетенции личностного самосовершенствования имеют первостепенное значение, являются основой, «фундаментом» развития всех других ОК, далее идут учебно-познавательные, информационно-коммуникативные компетенции, общекультурные и социально-трудовые.

Аналогичные результаты получим, ориентируясь на классификацию ОК, предложенную И.А. Зимней [44].

1. Компетенции, относящиеся к самому человеку, как к личности, субъекту деятельности и общения.

2. Компетенции, относящиеся к социальному взаимодействию человека и социальной сферы.

3. Компетенции, относящиеся к деятельности человека.

2.2. Методика развития профессионально важных качеств личности студентов в учреждениях среднего профессионального образования при изучении профессионального модуля «Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Для формирования профессиональных компетенций на уроках при изучении профессионального модуля «Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» в процессе преподавания в колледже используются следующие активные формы и методы проведения урока, направленные на формирование профессиональной компетенции:

1. Деловая игра;
2. Мозговой штурм
3. Анализ конкретных ситуаций,
4. Проблемное обучение

Эти формы обучения помогают связывать полученные общие теоретические знания с профессиональной направленностью обучающихся.

Деловая игра – метод имитации ситуаций, моделирующих профессиональную или иную деятельность путем игры, по заданным правилам и способствует возникновению интереса, сосредоточению внимания слушателей на учебном материале. Игровая форма обучения в обычном своем проявлении является преимущественно групповой формой организации обучения. В процессе деловой игры участникам задается определенная ситуация и обучающиеся примеривают на себя роли других людей входя в определенную проблемную ситуацию, которую необходимо разрешить.

Такой метод на уроках технологии был применен по теме: «Приготовление пирожных и тортов». Профессиональная компетенция реализуется в данном случае, через имитацию приготовления юбилейного торта. Группа делится на бригады и выбирают шеф-кондитеров (капитанов

команд). За определённое количество времени бригады должны придумать название торта, определить необходимое количество продуктов на 5 кг, подобрать инвентарь, оборудование и т.д. Шеф-кондитер должен грамотно распределить обязанности между членами бригады.

Общее решение оглашалось от группы и выносилось на обсуждение остальным для их оценки и критики.

Мозговой штурм (мозговая атака) - широко применяемый способ продуцирования новых идей для решения научных и практических проблем. Его цель — организация коллективной мыслительной деятельности по поиску нетрадиционных путей решения проблем.

На примере урока по теме «Приготовление пирожных и тортов», группе выдаётся задача, разработать дизайн и рецепт приготовления торта, используя инновационные технологии, к 50-летию (причем, именинник - диабетик).

Анализ конкретных ситуаций (case-study) — один из наиболее эффективных и распространенных методов организации активной познавательной деятельности обучающихся. Метод анализа конкретных ситуаций развивает способность к анализу неожиданных жизненных и производственных задач. Сталкиваясь с конкретной ситуацией, обучаемый должен определить: есть ли в ней проблема, в чем она состоит, определить свое отношение к ситуации.

Например, разобрать ситуацию: Ночью в ресторане отключили электричество, в связи с чем, некоторые продукты в холодильниках испортились. По ходу анализа студент должен решить, как можно исправить ситуацию (что можно приготовить из оставшихся продуктов и можно ли что-нибудь сделать с некачественными продуктами).

Проблемное обучение — такая форма, в которой процесс познания учащихся приближается к поисковой, исследовательской деятельности. Успешность проблемного обучения обеспечивается совместными усилиями

преподавателя и обучаемых. Основная задача педагога — не столько передать информацию, сколько приобщить слушателей к объективным противоречиям развития научного знания и способам их разрешения. В сотрудничестве с преподавателем учащиеся «открывают» для себя новые знания, постигают теоретические особенности отдельной науки.

Например, в рамках темы «Технология приготовления кондитерских изделий пониженной калорийности» студенты должны провести исследование (с учетом характеристики и биологической ценности различных пищевых продуктов), какие блюда можно представить в детском меню.

Таким образом, обозначенные формы проведения уроков позволяют формировать не только профессиональные, но и общие компетенции обучающихся.

Второе условие - учет последовательности и степени освоения обучающимися профессиональных компетенций.

Встает правомерный вопрос: как определить степень освоения компетенций обучающимися? Ответ очень простой: надо разработать КОС, КИМ, разработка которых сложна и ответственна.

Личностно центрированная модель образования, предложенная стандартом третьего поколения, предполагает перенос акцента с содержания образования (что преподавать) на результат (какими компетенциями овладеет студент, что он будет знать и готов делать), но, к сожалению, некоторые педагоги привязаны только к оценке знаний по учебной дисциплине и не учитывают степень сформированности других составляющих компетенций.

Ключевые компетенции, по утверждению Г.К. Селевко[62], представляют собой комплекс компонентов, включающих не только знания (когнитивный компонент), но и деятельностный (поведение) и отношенческий компонент.

Таким образом, традиционные контрольно-измерительные материалы не могут быть объективными.

В качестве оценочных материалов рекомендуется использовать:

- портфолио;
- модульно-рейтинговую систему;
- метод проектов;
- деловые игры;
- кейс-метод;
- практико-ориентированные, имитационные задания «ситуация»+ «роль».

В течение нескольких лет в колледже используется кейс-метод. В качестве кейса выступают ситуационные, профессиональные задачи.

Рассмотрим структуру профессиональной задачи на примере одной из задач, предложенной к зачету по профессиональному модулю ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» по специальности «Технология продукции общественного питания».

Тема: «Определение качества тортов»

Обобщенная формулировка задачи: формирование элементов профессиональной компетенции ПК 4.2 «Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов» - формирование умений определения качества тортов с помощью органолептических методов;

- развитие умений анализировать полученные данные в соответствии с заданными критериями качества и делать выводы по соответствию изделий требованиям к качеству продукции.

Ключевое задание:

1. Провести исследование органолептическим методом кондитерского изделия на соответствие требованиям качеству, сопоставляя с эталоном отраслевого стандарта.

2. Составить рекомендации для потребителя «Правила выбора торта при покупке».

Практическое задание

1. Определить классификацию торта по сложности изготовления.

2. Выбор методов определения качества кондитерской продукции.

3. Провести исследование по заданной теме: исследовать свои образцы кондитерских изделий, определяя качество тортов органолептическим методом.

4. Сравнить полученные результаты с эталоном по отраслевому стандарту.

Решение профессиональной задачи предполагает:

-анализ обобщенной формулировки задачи.

Логичность, последовательность, аргументированность которого позволяет определить сформированность ОК1, ОК2, ОК3, ОК9

-выполнение ключевого задания свидетельствует о сформированности ОК1, ОК 2, ОК 4, ОК5, ОК9, ОК11.

Прогнозируемый результат:

формирование умений определения качества тортов с помощью органолептических методов по соответствию изделий требованиям к качеству кулинарной продукции (профессиональные компетенции):

– выбирать различные способы и методы определения качества кондитерской продукции;

– оценивать органолептическим методом качество кондитерской продукции;

– принимать организационные решения по организации технологического процесса;

Для квалификационного экзамена разрабатываем более сложные профессиональные задачи.

Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» по специальности «Технология продукции общественного питания» проходил в форме выполнения практико-ориентированных, имитационных заданий «Ситуация»+«Роль», которые предполагают выполнение комплексного задания по одному из билетов подгруппой студентов в количестве 3-х человек. В течение 1 часа студенты продумывают решение ситуации, оптимальный вариант представляют в ролевой игре.

Имитационные, практико-ориентированные задания по всем вопросам студенты выполняют самостоятельно.

При подготовке к ответу студенты могут пользоваться предложенной на столах литературой.

По результатам выполнения задания можно определить сформированность общих и профессиональных компетенций.

Экзамен по дисциплине «Моделирование профессиональной деятельности» проходил в форме защиты портфолио.

К экзамену разработаны методические рекомендации, определены показатели, критерии оценки, такие как:

- владение знаниями, умениями в соответствии с ФГОС;
- сформированность общих, профессиональных компетенций;
- полнота выполнения заданий;
- логичность, содержательность выступления;
- акцентирование в содержании выступления на основные результаты самостоятельной работы;
- наличие рефлексивных пояснений к представленным материалам;
- структурированность представленных материалов, их целостность, тематическая завершенность;

- аккуратность и эстетичность оформления материалов портфолио;
- соответствие содержания презентации содержанию портфолио;
- проявление творчества.

Для повышения качества подготовки к экзамену были проведены консультации, проверено содержание материалов портфолио, оказана помощь в подготовке защитного слова. Студенты имели право выбора защиты портфолио на основе подготовленной презентации или без нее. Не смотря на то, что только несколько студентов владели навыками подготовки презентации, все ее подготовили.

Таким образом, использование в качестве средств оценки кейс-метода, портфолио, практико-ориентированных, имитационных заданий типа «ситуация»+ «роль» позволяет объективно определить сформированность ОК и ПК, но это возможно при обоснованном определении показателей сформированности ОК И ПК, а это очень сложно и ответственно.

Для разработки показателей сформированности ОК и форм контроля в колледже была создана творческая группа. С результатами работы ознакомлены преподаватели колледжа. Например, основные показатели оценки результата, формы и методы контроля и оценки по определению сформированности ОК 2 могут выглядеть следующим образом [Таблица 3].

Таблица 3. Основные показатели оценки результата, формы и методы контроля по определению сформированности ОК 2

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и	-владение навыками организации учебно-познавательной деятельности; - своевременность и качество выполнения учебных заданий; -рациональность	- оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы (изучение, конспектирование, реферирование, аннотирование,ДКР); - оценка преподавателем

качество.	<p>планирования и организации деятельности по изучению учебной дисциплины (МДК);</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие выбора методов обучения, - обоснованность постановки цели, выбора и применения способа решения профессиональной задачи из известных в соответствии с реальными и заданными условиями и имеющимися ресурсами; - рациональное распределение времени на все этапы работы; -самостоятельность обнаружения допущенных ошибок ,своевременность коррекции деятельности на основе результатов самооценки продукта (дидактические материалы); -аргументированность оценки эффективности и качества решения профессиональных задач. 	<p>дидактических материалов ,конспектов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -анализ и оценка преподавателем документов на производственной практике студентов -наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; - наблюдение ,оценка преподавателем выполнения практического задания ; - оценка преподавателем обоснования собственной деятельности, разработки дидактических материалов; -анализ и оценка преподавателем рефлексии, самооценки педагогической деятельности студентов;
-----------	--	--

Таким образом, разработка оценочных средств (КОС/КИМ), обоснованное определение сформированности показателей ОК/ПК.

Следующее условие – организация самостоятельной работы обучающихся.

Развивающий характер технологий формирования профессиональных компетенций представлен технологиями проектного обучения, мастерских, развития критического мышления учащихся, ТРИЗ, проблемно-модульного обучения, интерактивного обучения (деловых, организационно-деятельностных игр, ИКТ) и др.

Метод проектов: главной особенностью метода проектов является обучение на активной основе, через целесообразную деятельность обучающегося, соответствующую его личным и профессиональным интересам. Данный метод применялся по дисциплине Технология приготовления мучных кондитерских изделий по теме «Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов», студентам заранее было выдано проектное задание: «Освоение инновационных технологий в декорировании тортов через метод проектов»:

1. работа с глазурью,
2. работа с мастикой,
3. работа с марципаном,
4. использование нового сырья в кондитерском производстве.

Целями данного проекта было ознакомление с операциями и приёмами современного декора тортов; работа с различными информационными источниками; развитие коммуникативных умений и профессионального творчества; развитие познавательной активности.

Пример проектной идеи приготовления королевской глазури с указанием задач и алгоритмом проведения проекта:

Название проектной идеи: Приготовление королевской глазури

Задачи проекта:

- изучить технологию приготовления королевской глазури,
- разработать инструкционно-технологическую карту приготовления глазури,

- формировать комплекс умений, обеспечивающих успешную работу с помощью средств коммуникации, работу по поиску, отбору, группировке и обработке информации,

- публично представить результаты проекта.

Алгоритм проведения проекта:

1 этап – постановка проблемы. Обучающиеся выбирают виды королевской глазури для приготовления и определяют отдельные группы по реализации проекта, исходя из выбранных видов глазури.

2 этап – уточнение направления работы. Под руководством преподавателя определяется круг Интернет-ресурсов и других источников информации, на основе которых будет происходить изучение технологии приготовления глазури. Рассматриваются правила разработки инструкционно-технологической карты приготовления глазури. Уточняются требования к консистенции глазури исходя из ее назначения в декорировании тортов. На этом этапе рекомендуется определить сферу деятельности, за которую отвечает каждый участник проекта, временные рамки выполнения работы. Характер ученической работы подразумевает исследование Интернет-ресурсов и т.д., подбор иллюстративного материала для инструкционно-технологических карт.

3 этап – объединение и иллюстрация собранного материала.

4 этап – оформление работы.

5 этап – представление результатов работы.

6 этап – подведение итогов. Рефлексия.

Название проектной идеи: Как покрывать королевской глазурью торт.

Задачи проекта:

- изучить и отработать приёмы покрытия тортов королевской глазурью,
- разработать инструкционно-технологическую карту покрытия глазурью тортов,

- разработать презентацию на данную тему,

- формировать комплекс умений, обеспечивающих успешную работу с помощью средств коммуникации, работу по поиску, отбору, группировке и обработке информации,

- публично представить результаты проекта

Алгоритм проведения проекта:

1 этап – постановка проблемы.

2 этап – уточнение направления работы.

Определяется состав трёх групп обучающихся по названиям подпроектов:

- Как покрыть королевской глазурью круглый торт

- Как покрыть королевской глазурью квадратный торт

- Как нанести рельефное покрытие из глазури на торт

Под руководством преподавателя определяется круг Интернет-ресурсов и других источников информации, на основе которых будет происходить изучение технологии приготовления глазури. На этом этапе рекомендуется определить сферу деятельности, за которую отвечает каждый участник проекта, временные рамки выполнения работы. Характер ученической работы подразумевает исследование Интернет-ресурсов и т.д., подбор иллюстративного материала для инструкционно-технологических карт, разработки презентации.

3 этап – объединение и иллюстрация собранного материала.

4 этап – оформление работы.

5 этап – представление результатов работы (инструкционно-технологических карт, презентаций).

6 этап – покрытие тортов глазурью в рамках рабочих групп, т.е. отработка приёмов.

6 этап – подведение итогов. Рефлексия.

Вывод:

- использование активных форм и методов проведения уроков, способствуют формированию общих и профессиональных компетенций;

- использование в качестве средств оценки (контрольно-измерительных материалов) кейс-метода, портфолио, практико-ориентированных, имитационных заданий типа «ситуация»+ «роль» позволяет объективно определить сформированность ОК и ПК;

- использование различных видов самостоятельной работы студентов способствует усвоению знаний, формированию профессиональных умений и навыков, обеспечивает формирование профессиональной компетенции будущего специалиста; формирует потребность в самообразовании, максимально развивает познавательные и творческие способности личности; формирует навыки планирования и организации рабочего времени, расширяет кругозор;

Таким образом, мы определили условия формирования общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Анализ экспериментальных данных

Опытно-экспериментальной работой были охвачены 50 студентов, обучающиеся по специальности 260807 - Технология продукции общественного питания, специализация 260807. 01 - Технология приготовления кондитерской продукции общественного питания, квалификация - технолог.

Организационно-управленческий компонент включает выделенные нами приоритетные направления работы колледжа по формированию ПК:

- 1) совершенствование структуры содержания образования, обеспечение гибкой коррекции учебных планов и программ подготовки специалистов;
- 2) внедрение современной системы качества подготовки студентов;
- 3) развитие интеллектуальной, творческой, научно-исследовательской деятельности учащихся;

4) внедрение в образовательный процесс современных педагогических технологий;

Суть проведенного эксперимента заключалась во внедрении в практику работы колледжа разработанной модели по формированию профессиональных компетенций выпускника по специальностям технологического профиля, а также в проверке ее эффективности. Для оценки эффективности за основу были взяты следующие уровни сформированности профессиональных (общепрофессиональных и специальных) компетенций выпускников, уровень овладения знаниями и умениями, удовлетворенность студентов своим обучением в колледже, востребованность выпускников колледжа на рынке труда по критериям (табл 2), определенным в педагогической науке (И А Зимняя, 2003).

Критерии профессиональной компетенции выпускника колледжа:

1. Готовность - специфические черты, моторика, особенности приема и переработка информации, познавательные способности, типологические способности, характерные черты;
2. Знания - знания в технологии приготовления кондитерских изделий, органолептических показателей, товароведных характеристик, физиологических процессов, организации рабочих мест, современных технологий, составление ТТК;
3. Умения - готовить, оформлять кондитерские изделия с учетом требований качества безопасности, владеть современными технологиями;
4. Опыт - планировать, организовывать, контролировать производственные процессы на участке предприятия;
5. Отношение - сформировавшееся отношение к себе, другим.

Таблица 4 - Уровни сформированности профессиональной компетенции студентов колледжа на начальном этапе эксперимента, до использования современных средств в %

Студент	До использования современных средств обучения, %
Студент1	50,0
Студент2	40,0
Студент3	54,0
Студент4	48,0
Студент5	54,0
Студент6	52,0
Студент7	56,0
Студент8	58,0
Студент9	44,0
Студент10	52,0
Студент11	56,0
Студент12	62,0
Студент13	48,0
Студент14	65,0
Студент15	50,0
Студент16	60,0
Студент17	56,0
Студент18	50,0
Студент19	58,0
Студент20	54,0
Студент21	55,0
Студент22	60,0
Студент23	62,0
Студент24	54,0
Студент25	52,0
Итог	54,3

Изобразим данные более наглядно в виде диаграммы.

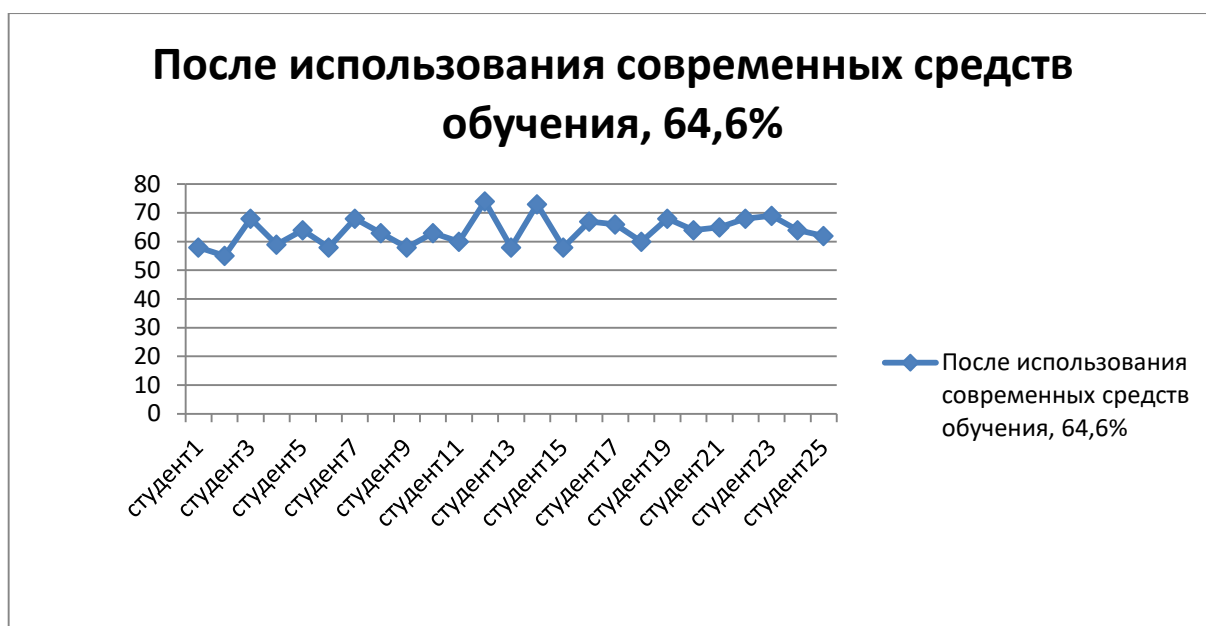


Рис. 1. Диаграмма соотношения среднего процента уровня сформированности профессиональной компетенции для группы на начало эксперимента.

Уровень сформированности профессиональной компетенции студентов 54,3%. Данные говорят нам о недостаточном развитии и сформированности компетенций будущих технологов, что в дальнейшем скажется на их профессиональной работе и на их квалификации.

В процессе экспериментальной работы были проведены занятия в соответствии с перспективно-тематическим планом.

В группе уроки по изучению данной темы проводились с использованием современных педагогических средств обучения (метод проектов, кейс-метод, мультимедийные методы обучения, персональные компьютеры, интерактивные доски и др.).

Для измерения уровня сформированности компетенций студентов нами повторно использовались всё те же методы, описанные ранее. Результаты отражены в таблице 5.

Таблица 5. Уровни сформированности профессиональной компетенции студентов на конечном этапе эксперимента

Студент	После использования современных средств обучения, %
Студент1	58,0
Студент2	55,0
Студент3	68,0
Студент4	59,0
Студент5	64,0
Студент6	58,0
Студент7	68,0
Студент8	63,0
Студент9	58,0
Студент10	63,0
Студент11	60,0
Студент12	74,0
Студент13	58,0
Студент14	73,0
Студент15	58,0
Студент16	67,0
Студент17	66,0
Студент18	60,0
Студент19	68,0
Студент20	64,0
Студент21	65,0
Студент22	68,0
Студент23	69,0
Студент24	64,0
Студент25	62,0
Итог	54,3

Изобразим данные, полученные на конечном этапе эксперимента, более наглядно в виде диаграммы (См.рис.2).

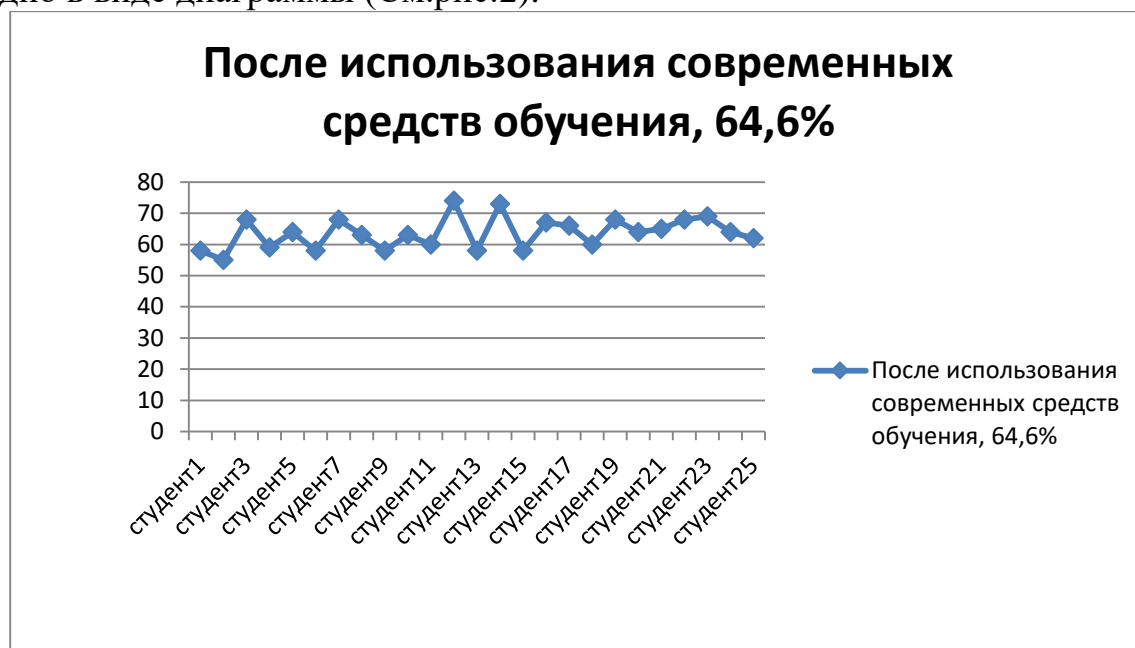


Рис. 2. Диаграмма соотношения среднего процента уровня сформированности профессиональной компетенции для группы на конец эксперимента.

Анализ организации условий, инициирующих освоение обучающимися компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования показал, что с использованием активных методов обучения уровень формирования профессиональных и общих компетенций значительно выше, чем при проведении традиционных уроков.

Рассмотрим результаты экзамена по профессиональному модулю ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» по специальности «Технология продукции общественного питания», который проходил в форме защиты портфолио.

Таблица 6. Бальная система оценивания портфолио

№	Компетенции	Критерии	Баллы
1	Оформление портфолио	Структуризация материала, аккуратность и эстетичность	20

		оформления, наглядность и обоснованность.	
2	Достижения - портфолио работ	Материалы, свидетельствующие о признанных окружающими и осознанных студентами своих достижений, жизненного, учебного, предпрофессионального и профессионального опыта	20
3	Взгляд на себя и в будущее	Материалы, содержащие самооценку студентом своих ценностей и идеалов, представлений о самом себе, своих сильных и слабых сторонах, индивидуальной миссии, тенденциях в развитии специальности, открывающихся возможностей, возникающих опасностях, планах, личных и профессиональных, а также о способах, средствах и времени их осуществления.	20
4	Анализ, рассуждение студента	Обобщение всего сказанного и показанного выше и акцентирование внимания того, кому представлен документ, на важнейших особенностях личности, компетенциях, имеющемся жизненном и профессиональном опыте, жизненных и профессиональных планах.	20

итог 80 баллов

Оценка по 20-ти балльной шкале

Анализ результатов экзамена показал, что наиболее трудными для освоения студентами оказались: коммуникативная компетентность ОК 6.

Работать в коллективе и команде, ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях, ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий.

Анализ, самоанализ подготовки к экзамену в форме защиты портфолио, его результаты показали, что все студенты высоко оценили форму сдачи экзамена, отметили преимущества, эффективность по сравнению с традиционной – сдача экзамена по билетам. Все отметили сложность подготовки защитного слова и презентации.

Наиболее высокие результаты показали студенты по освоению общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

Анализ результатов государственной итоговой аттестации выпускников и сводных результатов успеваемости студентов по итогам освоения модульных компетентностных образовательных программ показал достаточно высокий статистический (формальный) уровень готовности к применению профессиональных компетенций в трудовой деятельности (табл 3)

Таблица 7. Оценка уровня сформированности профессиональных компетенций выпускников колледжа на основе статистических результатов успеваемости

Группы дисциплин	Экспериментальная группа		Контрольная группа	
	Обученность %	Качество знаний, %	Обученность %	Качество знаний, %
<p>Общепрофессиональные:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве - Физиология питания - Организация хранения и контроль запасов и сырья - Метрология и стандартизация - Моделирование профессиональной деятельности 	100	55	100	50
<p>Профессиональные модули:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции - Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции - Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - Организация работы структурного 	100	65	100	55

подразделения				
---------------	--	--	--	--



Рисунок 3

Сравнительная характеристика сформированности профессионально и лично значимых качеств (табл 7) показала, что по окончании обучения результаты в экспериментальных группах выше, чем в контрольных

Таблица 8. Сравнительная характеристика сформированности профессиональных и общих компетенций

№ п/п	Оцениваемые компоненты	Количество студентов колледжа, достигших соответствующего уровня сформированности профессионально и лично значимых качеств (в экспериментальных / контрольных группах)					
		На констатирующем этапе			На обобщающем этапе		
		низ	сред	выс	низ	сред	выс
1	Организаторские качества	14/21	19/14	11/11	8/18	7/16	25/12
2	Гностические качества	17/24	16/10	11/12	9/16	7/19	24/11
3	Морально-волевые качества	20/22	15/14	9/10	7/17	8/18	24/11

4	Имидж	22/29	17/13	5/4	6/22	9/15	24/9
5	Коммуникативная компетентность	18/23	15/12	11/11	7/19	7/14	20/13
6	Ценностные ориентации	17/23	16/13	11/10	7/19	9/16	18/11

Оценка уровня воспитанности выпускников колледжа (табл. 8) предполагала ценностно-этический компонент профессиональных компетенций (отношение к осуществляемой деятельности)

Уровень удовлетворенности студентов своим обучением в колледже позволяет оценить эффективность работы в колледже по формированию профессиональных компетенций на уровне самих студентов (табл. 9)

Таблица 9. Результаты изучения удовлетворенности выпускников обучением в колледже

Объекты исследования	Средние значения уровня удовлетворенности					
	На констатирующем этапе			На обобщающем этапе		
	Низкий уровень	Средний уровень	Высокий уровень	Низкий уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Среднее значение	11/6,5%	95/56,5%	62/37%	4/2,4%	84/50%	80/47,6%

Примечание * показывает, что первая цифра — количество респондентов, вторая - % от общего количества



Рисунок 5

Анализ результатов, представленных в таблице 6, позволяет сделать вывод о том, что в ходе деятельности колледжа по созданию оптимальных условий формирования у выпускников профессиональных компетенций повысился уровень общей удовлетворенности своим обучением.

Востребованность выпускников колледжа на рынке труда определялась по результатам анализа данных о трудоустройстве выпускников (табл. 10)

Таблица 10. Востребованность выпускников колледжа на рынке труда (в % от общего числа выпускников экспериментальной и контрольной групп)

Показатели	Экспериментальная группа	Контрольная группа
Всего трудоустроено по окончании колледжа	80	55
В том числе		
- по направлению колледжа	40	40
- самостоятельно	40	15
В том числе		
- по специальности	80	40
- не по специальности	0	15

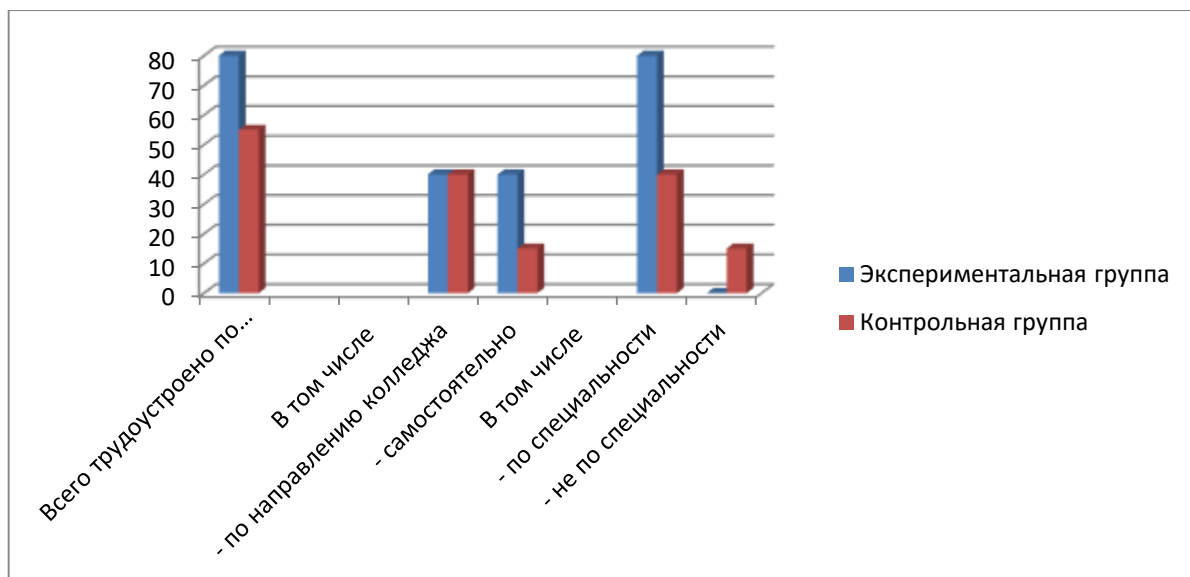


Рисунок 6

Как показывают данные таблицы 10, выпускники колледжа, обучавшиеся в условиях реализации предложенной модели, имеют более высокий уровень трудоустройства, а значит и востребованности на рынке труда.

Таким образом, динамика изменения показателей в ходе эксперимента доказывает эффективность разработанной нами организационной модели формирования профессиональных компетенций выпускников колледжа.

2.3. Методические рекомендации. Формирование профессионально важных качеств обучающихся при изучении образовательных предметов

Введение.

Профессиональное образование призвано готовить конкурентоспособных специалистов, свободно владеющих своей профессией и ориентирующихся в смежных областях деятельности, способных успешно адаптироваться, жить и работать в новом столетии. Кроме профессиональных знаний и умений, огромное значение уделяется профессионально важным качествам (ПВК). Среди этих качеств можно выделить коммуникативную и информационную культуру, способность к осознанному анализу своей деятельности, ответственность и др.

Основные вопросы, которые интересуют обучающихся с первого дня обучения в профессиональном заведении, сводятся к актуальности выбранной профессии в настоящее время, к вопросу о конкретных функциях будущей специальности, о процессе обучения данной специальности, о тонкостях и специфике будущей профессиональной деятельности, о приобретении необходимых практических навыков [5].

Важной составляющей подготовки специалистов среднего профессионального образования, базовой площадкой для формирования личности будущего специалиста являются профессиональные дисциплины.

Однако, профессиональные предметы, при изучении которых обучающиеся не видят реального, конкретного применения в будущей профессиональной деятельности, вызывают у обучающихся недовольство. При простом запоминании они пригодны только для воспроизведения, а не для применения к решению различных профессиональных задач. Такой подход к обучению дисциплинам профессионального цикла приводит к тому, что даже хорошо успевающие обучающиеся на занятиях по дисциплинам специальности с трудом «узнают» полученные ранее методы исследования. Потребность в новых знаниях возникает у обучающихся только при осознании их значимости для будущей профессиональной деятельности, она отражает их умение находить ответы на профессионально и жизненно важные вопросы, на все, что интересно и находит практическое применение.

По данным мониторинга (Гамаюнова Н.Ф.), 84% профессий в Перечне профессий учреждений СПО соответствуют третьей или четвертой ступени классификации, то есть, требуют среднего (полного) общего образования. Поэтому, согласно Закону РФ «Об образовании» (ст.20, п.2): «Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования реализуется в пределах образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального

образования с учетом профиля получаемого профессионального образования».

Построение содержания дисциплин профессионального цикла.

Построение содержания дисциплин профессионального цикла с ориентацией на развитие профессионально важных качеств, выделение сущностных направлений этой работы является важным условием формирования ПВК.

Предполагается, что поставленная задача будет решена, если за период обучения в среднем профессиональном заведении обучающиеся получат прочную общеобразовательную подготовку, овладеют важной частью содержания образования – общеучебными умениями, которые являются фундаментом конкретных видов деятельности, составляют основу для формирования профессионально важных качеств.

Психолого-педагогическими исследованиями установлено, что качество знаний, развитие творческих способностей обучающихся определяются сформированностью общеучебных умений и навыков. Они направлены на саморазвитие личности, на снижение учебной перегрузки, на сохранение здоровья. Своевременное овладение обучающимися общеучебными умениями и навыками оказывает влияние на становление таких качеств личности, как целеустремлённость и ответственность, компетентность, профессионализм. В целом это создаёт предпосылки для формирования высокой самооценки личности, воспитания чувства собственного достоинства. Выявлена следующая закономерность: чем сложнее становится учебная деятельность, тем выше требования к её эффективности, тем большее значение приобретают учебные умения.

В природе почти не существует педагогических явлений в чистом виде, они одновременно являются и общественными, и психологическими. Обучение обучающихся общеучебным умениям и навыкам выступает действенным инструментом, а в значительной мере и гарантом успешности протекания социальных процессов. Они несут в себе и тот психологический механизм, без которого не состоятся процессы развития способностей человека. Поэтому невозможно ставить и решать проблему развития личности вообще и творческих возможностей её в частности – вне проблемы формирования у обучающихся общеучебных умений и навыков. Бесспорно, система общеучебных умений многоаспектна, представляет собой многофункциональное и иерархическое образование, сложен и процесс её формирования [4].

«Очевидно, что эффективное формирование и развитие общеучебных умений предполагает соответствующее дидактическое, методическое и управленческое обеспечение этого процесса. Несущей конструкцией данного обеспечения... является классификация общеучебных умений» [1].

В данной работе основополагающим является (с опорой на классификацию Н.А. Лошкаревой) деление общеучебных умений на *учебно-организационные* умения (организация учебного труда), *учебно-информационные* умения (работа с книгой и другими источниками информации), *учебно-коммуникативные* умения (культура устной и письменной речи) и *учебно-интеллектуальные* умения. Однако, как отмечают авторы Милованова Н.Г. и Прудаева В.Н. [4], рациональнее и удобнее объединить все общеучебные умения в 4 группы: *организационные, интеллектуальные, оценочные и коммуникативные.*

Организационные умения – уметь определять и формулировать цель деятельности (понять свои интересы, увидеть проблему, задачу, выразить ее словесно). Составить план действий по решению проблемы (задачи). Осуществлять действия по реализации плана, прилагая усилия для преодоления трудностей, сверяясь с целью и планом, поправляя себя при необходимости, если результат не достигнут. Результат своей деятельности соотнести с целью и оценить его.

Интеллектуальные умения – уметь ориентироваться в своей системе знаний и осознавать необходимость нового знания. Уметь делать предварительный отбор источников информации для поиска нового знания (энциклопедии, словари, справочники, СМИ, Интернет-ресурсы и пр.). Добывать новые знания (информацию) из различных источников и разными способами (наблюдение, чтение, слушание). Уметь перерабатывать полученную информацию (анализировать, обобщать, классифицировать, сравнивать, выделять причины и следствия) для получения необходимого результата, в том числе и для создания нового продукта. Уметь преобразовывать информацию из одной формы в другую (текст, таблица, схема, график, иллюстрация и др.) и выбирать наиболее удобную для себя форму. Работая с информацией, уметь передавать ее содержание в сжатом или развернутом виде (составлять план текста, тезисы, конспект и т.д.).

Оценочные умения – уметь оценивать жизненные ситуации (поступки людей) с точки зрения общепринятых норм и ценностей (нравственных, гражданско-патриотических, эстетических), а также с точки зрения различных групп общества (верующие – атеисты, богатые – бедные и т.д.). Объяснять (прежде всего – самому себе) свои оценки, свою точку зрения, свои позиции. Самоопределяться в системе ценностей. Действовать и

поступать в соответствии с этой системой ценностей и отвечать за свои поступки и действия.

Коммуникативные умения – уметь донести свою позицию до других, владея приемами монологической и диалогической речи. Понять другие взгляды, интересы). Договариваться с людьми, согласуя с ними свои интересы и взгляды, для того, чтобы сделать что-то сообща.

Дробление сложных умений или навыков на «элементарные составляющие» практически не реализуемо в технологии обучения, поэтому большинство из них отнесены более чем к одной группе (что подтверждает их постоянное взаимодействие).

Проанализировав примерные программы учебных дисциплин для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования (Утверждены директором Департамента государственной политики и нормативно – правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России 16.04.2008, по следующим общеобразовательным предметам: обществознание, литература, история, русский язык, математика, информатика и ИКТ, естествознание, география в разделе «Требования к результатам обучения», соотнесли их с группами общеучебных умений, составляющих основу профессионально важных качеств.

Анализ проведенного исследования показывает, что при изучении всех дисциплин профессионального цикла необходимо формирование всех групп общеучебных умений.

Такой сопоставительный анализ скоординирует деятельность педагогов в части совершенствования общеучебных умений, которые составляют основу для формирования профессионально важных качеств, что будет способствовать не только успешному овладению дисциплинами общеобразовательной подготовки, но и эффективному вхождению в профессиональную деятельность.

Сформированность профессионально важных качеств у выпускников средних профессиональных учебных заведений в процессе изучения дисциплин профессионального цикла будет способствовать лучшей адаптации к существующим социально-экономическим условиям, а также фундаментализации и повышению качества среднего профессионального образования.

Компетентностный подход для подготовки высококвалифицированного специалиста.

Актуальность проблемы формирования профессионально важных качеств обучающихся СПО обусловлена требованиями, предъявленными новыми экономическими условиями к выпускникам профессиональной школы, которые должны не только владеть системой профессиональных знаний, но и быть способными к индивидуальной творческой деятельности, самообразованию и повышению своего интеллектуального и культурного уровня. [2]

Присоединение России к Болонскому процессу означает более широкое использование компетентностного подхода для подготовки высококвалифицированных специалистов, отвечающих требованиям современного рынка труда.[1, с.124]

Компетентностно ориентированное обучение направлено на достижение запланированных конечных целей образования – компетенций, что нашло отражение в Федеральных государственных образовательных стандартах третьего поколения. Актуальность формирования профессиональных и особенно ключевых (общих, универсальных) компетенций определяется вхождением России в единое Европейское образовательное пространство и обусловлена необходимостью расширения профессионального признания, сопоставимости и совместимости дипломов и квалификаций. [4]

В наши дни к причинам интенсивного развития компетентностного подхода в большинстве публикаций обычно относят следующие факторы и тенденции:

- появление нового типа экономики, вызвавшее потребность в изменении требований к качеству подготовки выпускников, содержания труда и видов профессиональной деятельности;
- интенсивное развитие информационных технологий;
- возрастающий приоритет творческих аспектов профессиональной деятельности и интеллектуального потенциала специалистов;
- рост динамики модификации профессий, их глобализация. [6, с.19]

Повышение требований к качеству подготовки специалистов определяет необходимость целенаправленной деятельности по формированию и развитию профессионально важных качеств. Высокое качество образования является одним из важнейших факторов обеспечения

конкурентоспособности выпускников средних профессиональных учебных заведений.

Введение компетентностного подхода серьезно затронет все компоненты процесса обучения и потребует существенного пересмотра содержания образования, методов обучения и традиционных контрольно-оценочных систем. [6, с.23] При оценке качества учебных достижений выпускников системы профессионального образования на первый план уже выходят не объем усвоенных знаний или алгоритмы их воспроизведения по образцам, а ключевые компетенции, творческий подход к решению учебных и жизненных проблем, умения самостоятельно приобретать знания и применять их в ситуациях, близких к будущей профессиональной деятельности.

Теперь в ходе аттестации придется оценивать не привычные знания, умения и навыки, а уровень освоения достаточно большого набора общекультурных и профессиональных компетенций. [6, с.23-24]

Межпредметные связи.

Дисциплины профессионального цикла, при изучении которых обучающиеся не видят реального, конкретного применения в будущей профессиональной деятельности, вызывают у обучающихся недовольство. При простом запоминании они пригодны только для воспроизведения, а не для применения к решению различных профессиональных задач. Такой подход к обучению дисциплинам профессионального цикла приводит к тому, что даже хорошо успевающие обучающиеся на занятиях по дисциплинам специальности с трудом «узнают» полученные ранее методы исследования. Потребность в новых знаниях возникает у обучающихся только при осознании их значимости для будущей профессиональной деятельности, она отражает их умение находить ответы на профессионально и жизненно важные вопросы, на все, что интересно и находит практическое применение.

В сознании обучающихся первого курса возникают представления о параллельности областей общеобразовательных и специальных дисциплин и, как следствие этого, - низкая успеваемость по дисциплинам профессионального цикла.

Обучение будет успешным тогда, когда каждая предметная область воспринимается обучающимся как необходимый элемент его профессионального становления. Формирование профессиональной направленности должно идти средствами всех изучаемых предметов. [9, с.165-166]

Внедрение компетентностного подхода в учебный процесс предполагает разработку интегрированных учебных курсов, в которых предметные области соотносятся с различными видами компетентности, расширение в структуре учебных программ по общеобразовательным дисциплинам межпредметного компонента (межпредметные задачи, которые не могут быть решены средствами одного предмета). [1, с.128]

Межпредметные связи находят отражение в самом содержании обучения, и учитываются при разработке учебных планов и программ, учебников, учебных и методических пособий. Эта сторона межпредметных связей определяет подход к отбору и расположению учебного материала, взаимосвязанных предметов и учебных планов в программах и учебниках таким образом, чтобы знания, полученные обучающимися при изучении одного или нескольких предметов, являлись базой для усвоения других предметов.

Кроме того, проявление межпредметных связей происходит непосредственно в процессе обучения, где связи устанавливаются преподавателями при изучении учебного материала. [8, с.15]

Используя модель выпускника как свод требований, которые предъявляет реальная практика к будущему специалисту и которые должны найти соответствующее отражение в учебном процессе, возможно «построить модель осуществления межпредметных связей, которая позволила бы, с одной стороны, выделить характерные черты такого осуществления и, с другой стороны, являлась составной частью (и, следовательно, развитием) общей модели подготовки квалифицированных рабочих и тем самым была бы связана с конечной целью подготовки обучающихся в учебных заведениях профессионального образования». [3, с.36]

Модель осуществления межпредметных связей должна «охватывать процесс выявления, фиксации и реализации межпредметных связей в целом по профессии с учётом профессиональной направленности преподавания общеобразовательных и общетехнических предметов». [3, с. 48-49]

Профессиональные дисциплины дают фундаментальную подготовку, формируют базовые знания, умения и навыки. [9, с.163]

Важнейшие профессиональные понятия как бы концентрируют вокруг себя знания обучающихся из разных дисциплин, придают этим знаниям практическую, реальную значимость. [8, с.20]

Фундаментализация обучения обучающихся является необходимым условием повышения профессиональной мобильности, формирования высококвалифицированных специалистов с теми качествами, которые желают видеть в них будущие работодатели, закладывает основы для непрерывного образования в течение всей жизни.[9, с.169]

Действия, направленные на создание развивающей среды.

- Включать обучающихся в разные виды деятельности, развивающие у них различные способности.
- Учить выслушивать и стараться понять мнение других, но соблюдать право не соглашаться с ним.
- Побуждать к выражению своей точки зрения, отличной от точки зрения окружающих.
- Учить понимать других людей, имеющих иные ценности, интересы и способности.
- Учить осуществлять самооценку своей деятельности и ее результатов
- Учить работать в группе, понимая, в чем состоит конечный результат, при выполнении своей части работы.
- Помогать обучающимся брать на себя ответственность за конечный результат.
- Помогать обучающимся находить место в коллективной деятельности сообразно своим интересам и способностям.
- Поддерживать обучающихся, когда они делают ошибки, и помогать справиться с ними.
- Демонстрировать обучающимся, что осознание того, что я чего-то «не знаю», «не умею» или «не понимаю», не только не стыдно, но является первым шагом к «знаю», «умею» и «понимаю».

Список используемой литературы.

1. Воровщиков С.Г. Общеучебные умения как деятельностный компонент содержания учебно-познавательной компетенции.
<http://www.eidos.ru/journal/2007/0930-9.htm>
2. Гамаюнова Н.Ф. Формирование обобщающе-повторительных курсов на основе мониторинга качества общеобразовательной подготовки студентов СПО: Дис. ... к.пед.н. – Москва, 2018.
3. Закон РФ «Об образовании».
4. Лисицын М.К. Формирование у школьников общеучебных умений и навыков: Учебное пособие. – Курган: Изд-во Кург. гос. пед. ин-та, 1994. – 82 с.
5. Милованова Н.Г., Прудаева В.Н. От общеучебных умений и навыков к формированию универсальных учебных действий. Методические рекомендации.– Тюмень: ТОГИРРО, 2016. – 28 с.
6. Монако Т.П., Белогуров А.Ю. Роль дисциплин профессионального цикла в профессиональном становлении современных специалистов // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Образование, здравоохранение, физическая культура. – 2015. – № 15. – С. 160-169.

Выводы по 2 главе

Во второй главе представлено описание этапов экспериментальной работы, которая проводилась целью проверки эффективности педагогических условий формирования профессиональной компетентности выпускников колледжа.

1. Подход к пониманию компетенций связан с их определением в качестве ожидаемых и измеряемых конкретных достижений выпускников учебного заведения, которые определяют, что будет способен делать выпускник по завершении всей образовательной программы. При этом учитывается «компетенция» - потенциальная активность субъекта деятельности, готовность и стремление к продуктивной деятельности с полным осознанием ответственности за ее результаты. Элементный состав компетенции включает инструментальную основу деятельности (знания, умения, навыки, опыт деятельности), мотивационную основу деятельности (мотивы деятельности), ценностно-смысловую основу деятельности (ответственность за результаты деятельности), индивидуально-психологическую основу (способности к деятельности). Компетенция реализуется в деятельности с помощью механизмов саморегуляции, определяет успех деятельности, проявляясь в виде компетентности субъекта.

2. На основе проведенного исследования определены в качестве актуальных для системы среднего профессионального образования две основные группы компетенций: общие и профессиональные. При этом общие включают общенаучные, инструментальные, социально-личностные и

общекультурные, которые в своей совокупности обеспечивают формирование «надпрофессиональной» компетентности выпускника (технологической, социальной, личностной, гражданской и т.д.), а профессиональные (общепрофессиональные и специальные) — определяются требованиями к профессиональной деятельности по конкретным специальностям подготовки в учреждении СПО. Формируемая на их основе общепрофессиональная компетентность, характеризуется накоплением компетенций общей направленности в различных видах деятельности (например, производственно-технологическая, организационно-управленческая, научно-исследовательская, проектная и другие компетенции), а специальная компетентность определяется специфическими для данной профессии компетенциями.

3. Эффективность процесса формирования профессиональных компетенций выпускников обеспечивается при многообразии различных подходов к его осуществлению, при этом выделены 3 условия: среда, в которой формируются и развиваются компетенции с учетом индивидуальных и типологических условий студентов; разработка оценочных средств и организация самостоятельных работ. Данный подход наиболее полно отражает сам феномен профессиональных компетенций, а также требования к содержанию образовательного процесса, направленного на их формирование.

4. Определяя профессиональные компетенции как основу успешной профессиональной деятельности выпускника колледжа, в ходе экспериментальной деятельности нами были выявлены организационно-содержательные условия ее формирования, включающие, в частности разработку компетентностно-ориентированного содержания образования, внедрение системы качества подготовки специалистов, развитие интеллектуальной, творческой, научно-исследовательской деятельности

учащихся, внедрение в образовательный процесс современных педагогических технологий.

5. Уровни профессиональных компетенций складываются из уровня сформированности общепрофессиональных и специальных компетенций, уровня воспитанности, уровня удовлетворенности студентов своим обучением в колледже, востребованности выпускников колледжа на рынке труда. Критерии профессиональных компетенций выпускника колледжа включают «готовность», «знание», «умение», «опыт», «отношение».

6. Проектирование образовательного процесса в колледже, ориентированного на формирование профессиональных компетенций выпускников, включает следующие направления - совершенствование структуры содержания образования, обеспечение гибкости корректировки учебных планов и программ подготовки специалистов, интеграцию содержания общего образования и среднего профессионального образования на основе активных методов обучения.

7. Важным условием в решении рассматриваемой проблемы, как показали результаты исследования, являлась организационная модель формирования профессиональных компетенций выпускников колледжа, включающая в себя структурный, дидактико-технологический и организационно-управленческий компоненты. Структурный компонент модели представляет собой последовательность основных этапов формирования профессиональных компетенций (информационно-теоретический, организационный, основной, заключительный). Дидактико-технологический компонент предполагает интеграцию учебных дисциплин, интерактивное обучение, развивающий характер технологий формирования профессиональных компетенций. Организационно-управленческий компонент отражает деятельность педагога по управлению процессом формирования профессиональных компетенций.

Заключение

В квалификационной работе были решены следующие задачи:

1. Проанализирована психолого-педагогическая литература по проблеме исследования;
2. Теоретически и методически обоснована и разработана структура и содержание средств учебно-методического обеспечения;
3. Выявлено, что в настоящее время единого определения понятия «ключевые компетенции» не существует, их, по-сути, столько, сколько авторов исследований в этой области. В то же время сам термин «ключевые компетенции» указывает на то, что они являются «ключом», основанием для других конкретно ориентированных компетенций.
4. Определено, что формирование ключевых компетенций студентов колледжа является одним из направлений опережающего развития среднего профессионального образования на содержательном и процессуальном уровнях. При этом с позиций интересов общества формирование этих компетенций способствует всестороннему, включая профессиональное, развитию личности без ее деформации в профессионально-трудовом аспекте, определяемом требованиями работодателей к конкретной трудовой деятельности в условиях рынка труда.
5. Показано, что процесс формирования ключевых компетенций студентов колледжа (как составная часть образовательного процесса)

является важной образовательной услугой, конкурентоспособность которой, в конечном счете, определяется качеством этой услуги.

6. Выявлены особенности общепрофессиональных дисциплин с позиций формирования ключевых компетенций студентов с учетом того, что общепрофессиональный цикл подготовки, являясь достаточно стабильным, в то же время представляет собой развивающийся элемент содержания образования специалиста среднего звена, который может изменяться под влиянием научно-технического и социального прогресса.

7. Выявлено, что в содержании профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» по специальности «Технология продукции общественного питания» ФГОС СПО в том или ином виде присутствует требование формирования ключевых компетенций.

8. Установлена целесообразность внесения изменений в методологию проектирования ФГОС СПО нового поколения, а именно: ключевые компетенции должны составлять неотъемлемый зафиксированный компонент соответствующих требований образовательного стандарта этого уровня профессионального образования.

9. Выявлено, что сформированность ключевых компетенций студентов колледжа при изучении профессиональных модулей, зависит как от содержания учебного материала, так и от построения образовательного процесса и во многом определяется наличием общедеятельностных умений, основу которых в образовательном учреждении составляют общеучебные умения.

10. Показано, что при изучении профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» вариативное, гибкое применение различных организационных форм обучения с учетом корректировки и дополнения их дидактических целей способствует

целенаправленному формированию общепрофессиональных и надпрофессиональных компетенций студентов колледжа.

11. Выявлено, что конкурентоспособность образовательной услуги с позиций формирования ключевых компетенций опосредуется выпускниками колледжа в виде его личностных и профессиональных качеств, позволяющих ему, в свою очередь, быть конкурентоспособным и профессионально мобильным на рынке труда.

12. Определено, что оба вида ключевых компетенций способствуют сокращению суммарного времени адаптации выпускника колледжа к изменяющимся профессиональным функциям, причем надпрофессиональные компетенции - на уровне соответствующих личностных качеств, а общепрофессиональные — на уровне упреждающей компоненты в виде знаний и умений фундаментальной направленности, в данном случае по профессиональным модулям.

Полученные результаты теоретического и экспериментального исследования дают основание считать, что выдвинутая гипотеза подтверждена, поставленные задачи решены и его цели достигнуты.

Список литературы

1. Алексеев Н.Г., Леонтович А.В., Обухов А.В., Фомина Л.Ф. Концепция развития исследовательской деятельности учащихся // Исследовательская работа школьников. - 2009. - №.1. - С.24-34.
2. Амонашвили Ш.А. Воспитательная и образовательная функция педагогической оценки учения школьников/ Ш.А. Амонашвили. — М., 1984— 169 с.
3. Андреев А.Н. Знания или компетенции?/А.Н. Андреев// Высшее образование в России. - 2011.-№ 2. -С. 3-11.
4. Анисимов П.Ф., Зуев В.М., Коломенская А.Л. Основные направления оптимизации сети средних специальных учебных заведений. Серия «Библиотека Федеральной программы развития образования». -М.: Изд. дом «Новый учебник», 2009. -122с.
- 5.Байденко В.И. Модернизация профессионального образования: современный этап/ В.И. Байденко, Дж. Зантворт. — М.: Исслед. центр проблем качества подготовки специалистов, 2012. — 673 с.
6. Батаршев А.В. Психология профессионального становления учащейся молодежи: Учебное пособие /А.В. Батаршев - М.: Академия, 2009. -208с.
7. Безрукова В., Чиркова М.А. Развитие коммуникативных качеств учащихся. -М.: Академия профессионального образования, 2001. -119с.
8. Беляева В.А. Управление самостоятельной работой студентов/ В.А. Беляева// Высшее образование в России. -2003. — №6. — 105-109.

9. Бокарева Г. Педагогическая, подготовка преподавателей/ Г. Бокарева, Мойсеенко /Высшее образование в России- 2004. - №7. - 154-155.
10. Болотов В.А. Компетентностная модель: от идеи к образовательной программе/ В.А. Болотов, В.В. Сериков// Педагогика. - 2003. -№10. - 8-14.
11. Бордовский Г.А., Извозчиков В.А. Новые технологии обучения: вопросы терминологии // Педагогика. – 1999. - №5. – С.12-16.
12. Большой экономический словарь /Под ред. А.Н. Азрилияна. 5-е изд., доп. и перераб. - М.: Институт новой экономики, 2002. -1280с.
13. Бондаревская Е.В. Теория и практика личностно-ориентированного образования. -Ростов-на/Д.: РПУ, 2000. -351с.
14. Ботова Г.И. К вопросу о понятии «профессиональная экономическая компетентность» // Приложение к журналу «Профессиональное образование. Новые исследования» -М.,2005.
15. Булавенко О.А. Характеристики компетентности специалиста // Профессиональное образование. -2005. -№4. -С. 21.
16. Вечканов Г.С., Вечканова Г.Р. Современная экономическая энциклопедия. СПб., Издательство «Лань», 2002. -880с.
17. Взаимосвязь содержания, форм и методов обучения в средних специальных учебных заведениях: Сб. науч. тр. М.: НИИВШ, 1990. - 152с.
18. Виленский В.Я. Технологии профессионально-ориентированного обучения в высшей школе: Учеб. пособие/ В.Я. Виленский, П.И. Образцов, А.И. Уман- М.: Педагогическое общество России, 2005. - 192с.
19. Вишнякова С.М. Профессиональное образование: Словарь. Ключевые понятия, термины, актуальная лексика. М.: НМЦ СПО, 1999. -538с.

20. Волкова О.П. Компетентностный подход при проектировании образовательных программ/ О.П. Волкова // Высшее образование в России. — 2005.-№4.-С. 34-39.
21. Вопросы совершенствования подготовки специалистов со средним специальным образованием: Сб. науч. тр. М.: НИИВШ, 1987. - 172с.
22. Гареев Р.П. Профессионально-творческое саморазвитие студентов/ Р.П. Гареев// Высшее образование в России. — 2004. -№9. - 174-176
23. Гильманова Г.В. Мониторинг эффективности изучения учебного предмета в профессиональном лицее. Автореф.дисс. канд.пед.наук. М., 2004.-23С.
24. Главная сложность «компетентностного подхода» // Первое сентября. 15 марта 2005. № 18.
25. Глазунов А.Т. Организация педагогического исследования // Академия профессионального образования. -М., 2005. -32с.
26. Голикова Л.В. Проектная технология формирования профессиональной коммуникативной компетентности студентов технического вуза.:Дис. ...канд. пед.наук/ Л.В. Голикова; СПбГПУ- СПб, 2005. - 222с.
27. Демин В.А. Профессиональная компетентность специалиста: понятие и виды // Стандарты и мониторинг в образовании, №4, 2000.
28. Жураковский В. Управление самостоятельной работой: мировой опыт/ В. Жураковский, З. Сазонова, Н. Чечеткина и др.//Высшее образование в России. - 2003. - № 2. - 45-50.
29. Закон РФ «Об образовании» от 10.07.1992 № 3266-1 в ред. 2011 г., Приказ Минобрнауки России от 09.03.2004 г. № 1312 (в редакции приказов Минобрнауки России от 20.08.2008 г.№2 41 и от 30.08.2010 г .№ 889)
30. Занятость, безработица, служба занятости. Толковый словарь терминов и понятий. М.: «Нива России», 1996. 288 с.41.3еер Э.Ф. Психология

профессий: Учеб. пособие. Екатеринбург: Изд-во Урал. гос. проф.-пед. ун-та, 1997. -244с.

31. Зборовский Г. Самообразование - парадигма XXI века/ Г. Зборовский, Е. Щуклина //Высшее образование в России. - 2003. — №5. — 25-32.
32. Зеер Э. Компетентностный подход к модернизации профессионального образования/ Э. Зеер, Э. Сыманюк// Высшее образование в России. — 2005.-№4.-С.23-29.
33. Зеер Э.Ф. Психология профессионального развития: Учебное пособие/ Э.ф. Зеер. - м.: Академия, 2007. — 240с.
34. Зеленецкая Т. О формировании компетентностей/ Т. Зеленецкая// Высшее образование в России-2005—№6.-С. 108-111.
35. Зимняя И.А. Ключевые компетентности как результативная целевая основа компетентностного подхода в образовании. Авторская версия/ И.А. Зимняя. - М.: Исслед. центр проблем качества подготовки специалистов, 2004. -32с.
36. Зуев В.М., Вертиль В.В., Гермаидзе Г.Е. Конкурентоспособность образовательных услуг учреждений среднего профессионального образования /Под науч. ред. д-ра экон. наук П.Ф. Анисимова. - Екатеринбург: Изд-во Урал. гос. экон. ун-та, 2004. -154с.
37. Ибрагимов Г.И. Проблемы и концептуальные основы формирования нового качества подготовки специалистов в системе среднего профессионального образования. Качество среднего профессионального образования. М.:ИПР СПО, 2013.
38. Иванов Д.А., Митрофанов К.Г., Соколова О.В. Компетентностный подход в образовании. Проблемы, понятия, инструментарий. Учебно-методическое пособие.- М.: АПК и ПРО, 2013.-101с.
39. Иванова Н.В. Профессиональная компетентность как условие конкурентоспособности выпускника на рынке труда // Профессиональное образование, №1, 2005.

40. Исмагилова Ф.С. Профессиональный опыт специалиста в организации и на рынке труда. Екатеринбург: УрО РАН, 1999.-209с.
41. Какое среднее профессиональное образование нужно России в XXI веке? Сборник. Под общей редакцией д.п.н., к.э.н. В.М. Демина -М., 2003. -288с.
42. Каталог стандартов перспективных работ на российском рынке труда. «Новые концепции. Обзор тенденций на рынке образования России». - М.: Минтруд России, Инновационный образовательный центр, 1997. - 226с.
43. Климов Е.А. Психология профессионального самоопределения: Учебное пособие/ Е.А. Климов. — М.: Академия, 2007. — 304с.
44. Колодяжная Н.В. Формирование профессиональных понятий на основе использования комплекса учебных заданий в профессиональном лицее. Автореф.дисс. канд.пед.наук. -М., 2010.-24с.
45. Коровина Л.Н. Индикаторы оценки эффективности учреждений СПО // Профессиональное образование. -2009. -№2-С.12.
46. Красильникова В.А. Технология конструирования предметного теста для студентов среднего профессионального образования. Автореф.дисс. канд.пед.наук. -М., 2009.-22с.
47. Краткий толковый словарь по профессиональному образованию /Под ред. А.П. Беляевой. СПб.; Бохум, 1994. - 122с.
48. Кязимов К.Г. Социальное партнерство на рынке труда / Науч. ред. Глазунов А.Т. -М.: Издат. центр НОУ ИСОМ, 2013. -48с.
49. Ларионова О.П. Компетентность - основа контекстного обучения/ О.П. Ларионова//Высшее образование в России. -2009. -№10. - 118-122.
50. Мешалкин В.И. Учреждения высшего и среднего профессионального образования в Российской Федерации: Аккредитация, самообследование, рейтинг. -М.: Изд-во Рос. ун-та дружбы народов, 1995. -129с.

51. Михелькевич В.Н. Инновационные педагогические технологии/ В.Н.Михелькевич, В.М. Нестеренко, П.Г. Кравцов. - Самара, 2001. - 88с.
52. Нефедов В.И. Самообразование и самовоспитание в жизни человека /Сост. В.И. Нефедов. - Нальчик: Эль-Фа, 2012. - 61с.
53. Новиков А.М. Профессиональное образование России / Перспективы развития. М.: ИЦП НПО РАО, 1907. - 254 с.
54. Новые методы и подходы к организации образовательного процесса (подход, ориентированный на цели). Доклад 2. / В.И. Байденко, Джерри Ван Зантворт.- М.: Офис проекта ДЕЛФИ, 2011.- 79 с.
55. Панина Т.С, Вавилова Л.Н. Современные способы активизации обучения/ Т.С. Панина, Л.Н. Вавилова. - М.: Академия, 2006. -170 с.
56. Панина Л.П., Сафонова Е.Г., Сыманюк Э.Э. Ключевые компетенции субъекта учебно-профессиональной деятельности: Учеб. Пособие / Под ред. Э.Ф.Зеера; Нижнетагил. гос. проф. колледж. Екатеринбург, 2002.- 75 с.
57. Пахарев В.М. Развитие коммуникативной компетентности субъектов профессионального образования Автореф.дисс. канд.пед.наук. -М.: 2012.
58. Рекомендации по разработке модульных образовательных программ начального и среднего профессионального образования. Авт. проекта Ефимова С.А., Посталюк Н.Ю. -М., 2011. 20с.
59. Рыкова Е.А., Волкова А.З. Ключевые компетенции: понятия, определения, подходы к формированию у обучающихся в УСПО / Профессиональное образование. Приложение «Педагогическая наука - практике. Новые исследования». №4, 2010. -М.: ИСОМ. С. 3-9.
60. Спицын А.И. Педагогическая характеристика личности профессионала/ А.И. Спицын.- М.: ЦИТиС, 2009. - 120 с.
61. Спицын А.И. Психолого-педагогическая технология сопровождения профессионального становления руководителя развивающейся,

- компании: Автореф. дис. ...канд. пед. наук/ А.И. Спицын. - СПб., 2009. - 26 с.
62. Селевко Г.К., Ломоносова Е.Ю., Воровщиков С.Г. Общеучебные умения как основа познавательной компетентности студентов средних специальных учебных заведений. // Профессиональное образование. Приложение №3. 2010. -С. 48-67.
63. Трофимова Н.М. Самообразование и творческое развитие личности будущего специалиста/ Н.М. Трофимова, Е.И. Еремина// Педагогика. - 2008.-№2.-С.42-50.
64. Уайт While R.W. Motivation reconsidered: The concept of competence. Psychological review, 1959. - №66. – С.21
65. Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 675 от 22 июня 2010 года, зарегистрированного Министерством юстиции 260807 «Технология продукции общественного питания».
66. Фомина О.В. Педагогические условия формирования профессиональной компетентности студентов колледжа гостиничного и ресторанного бизнеса: Автореф. дисс. . канд. наук. -М., 2009. -28с.
67. Хомский Н. Аспекты теории синтаксиса / М., 1972. – 251с.
68. Хуторской А.В. Ключевые компетенции. Технология конструирования//Народное образование, 2009. № 5. С. 55-61.
69. Читаева Ю.А. Разработка модели компетенций // Приложение «Новые педагогические исследования». -2013. -№3.

Модуль ПМ.04: "Приготовление дрожжевого теста и изделий из него"
 Элемент модуля: «Приготовление дрожжевого безопарного теста»

Курс: _____

Группа № _____

Дата: _____

Ф.И.О. студента: _____

Ф.И.О. мастера п/о: _____

№	компетенции	критерии	Кол-во баллов	критерии	Кол-во баллов	критерии	Кол-во баллов	критерии	Кол-во баллов
1	Санитарное состояние спецодежды: наличие колпака, халата, фартука, полотенца.	Спецодежда полностью соответствует требованиям санитарии, в наличии весь комплект.	4	Спецодежда соответствует требованиям санитарии, но отсутствует полотенце.	3	Спецодежда соответствует требованиям санитарии, но отсутствует полотенце, фартук.	2	Спецодежда не совсем чистая, мятая, не полный комплект.	1
2	Соблюдение правил санитарии и гигиены: наличие бижутерии, длинных ногтей, лакового покрытия.	Отсутствует бижутерия, длинные ногти, лаковое покрытие.	3	Бижутерия и лаковое покрытие отсутствуют, наличие длинных ногтей.	2	Бижутерия отсутствует, но имеется наличие лакового покрытия, длинных ногтей.	1	Наличие бижутерии, лакового покрытия, длинных ногтей.	0
3	Организация рабочего места: сито, миски метал., кастрюля, скалка, нож, кисточка,	Студент правильно подбирает необходимый инвентарь, может дать пояснения, почему	5	Студент использует необходимый инвентарь, но не дает уверенного пояснения, почему	4	Студент ошибается в выборе необходимого инвентаря на 1-2 предмета, не дает	3	Студент ошибается в выборе необходимого инвентаря на 2-3 предмета и не может объяснить, почему	2

	лопатка, противни.	именно этот		именно этот.		четких пояснений.		именно этот.	
4	Техника безопасности при эксплуатации технологического эл. оборудования: весы, эл. плита, пекарский шкаф, тестомесильная машина.	Студент уверенно перечисляет используемое техн. оборудование, знает правила т/б, отвечает на дополнительные вопросы.	5	Студент перечисляет используемое технол. оборудование, но не может назвать правила т/б в полном объеме.	4	Студент не уверенно перечисляет используемое технол. оборудование и не в полном объеме называет правила т/б.	3	Студент не называет все используемое технол. оборудование и не уверенно называет правила т/б.	1
5	Подготовка сырья к производству: - просеивание муки; - обработка яиц; - подготовка дрожжей; - растворение сахара соли.	Студент демонстрирует полное знание приемов и навыков по подготовке сырья к производству, отвечает на вопросы любого вида с уточнениями и пояснениями.	4	Студент правильно подготавливает сырье к производству, дает ожидаемые ответы, но не способен ответить на дополнительные вопросы.	3	Студент правильно подготавливает сырье к производству, но не уверенно комментирует свои операции.	2	Студент допускает ошибки при подготовке сырья к производству, не может дать комментарии своим действиям.	2
6	Замес теста.	Студент демонстрирует полное знание технологического процесса замеса дрожжевого теста, комментирует свои действия, отвечает на любые вопросы с уточнениями и пояснениями.	5	Студент демонстрирует полное знание технологического процесса замеса дрожжевого теста, комментирует свои действия, но не может ответить на вопросы.	4	Студент знает технологический процесс приготовления дрожжевого теста, но не может дать комментарии своим действиям.	3	Студент допускает ошибки в технологическом процессе приготовления дрожжевого теста, не может дать комментарии своим действиям.	2
7	Определение готовности теста: признаки определения	Студент правильно определяет готовность выброженного теста, называет признаки, по	5	Студент правильно определяет готовность теста, называет признаки	4	Студент определяет готовность выброженного теста, но не может назвать	3	Студент не может определить готовность выброженного теста и	2

	-не добродившего, -перебродившего, -выброженного.	которым определяется готовность теста, называет признаки перебродившего и не добродившего теста.		готовности теста, но не может назвать признаки перебродившего и не добродившего теста.		признаки, по которым он это делает.		назвать признаки, по которым определяют.	
8	Уборка рабочего места.	Студент качественно убирает свое рабочее место, моет используемый инвентарь, сдает дежурным.	4	Студент убирает свое рабочее место, моет используемый инвентарь, но не качественно моет свой рабочий стол, сдает дежурным.	3	Студент при уборке рабочего места моет только свой рабочий стол, инвентарь оставляет в мойке, сдает дежурным.	1	Студент не убирает свое рабочее место, инвентарь грязным оставляет в мойке, рабочее место дежурным не сдает.	0
	Всего баллов		35		27		18		10

«5» - 35 баллов; «4» - 27 баллов; «3» - 18 баллов; «2» - 10 баллов

Комментарии мастера п/о: _____

Комментарии студента: _____

Студент: _____

Мастер п/о: _____

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УРОКА

ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАЧЕСТВА ТОРТОВ

специальность 260807

«Технология продукции общественного питания»

АННОТАЦИЯ

Методическая разработка урока профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» предназначена для проведения урока в группе студентов обучающихся по специальности «Технология продукции общественного питания». Материал урока соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в области освоения видов деятельности и формирования компетентностей.

Данный урок является завершающим в первом разделе междисциплинарного курса «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий». Студенты должны не только знать, но и уметь определять качество кондитерских изделий с помощью органолептических показателей, поэтому данный урок целесообразно проводить в виде урока-практикума, что также позволяет использовать деятельностный подход. Деятельностный подход проявляется в том, что студенты получают знания не в готовом виде, а добывают их сами, осознают при этом содержание и формы своей учебной деятельности, понимают и принимают систему ее норм, активно участвуют в их совершенствовании, что способствует активному успешному формированию их общекультурных и деятельностных способностей.

Используемые приемы и методы обучения способствуют повышению учебной мотивации, в полной мере соответствуют требованиям современного

урока. Исследовательская работа активизирует познавательную активность студентов. На уроке предусмотрены такие виды деятельности студентов, как работа с нормативной документацией (государственный стандарт), листами рабочей тетради, выполнение практической работы с целью закрепления (проверки) уровня сформированности профессиональных навыков студентов. Рациональное сочетание методов и приемов работы делает урок живым и нескучным, побуждая студентов к активному обучению.

В содержание урока включен дополнительный теоретический материал, расширяющий кругозор студентов. В ходе урока студенты повторяют основной материал раздела, развивают свои коммуникативные навыки, выполняют все виды речевой деятельности на основе изученного. Все задания интересны, посильны и соответствуют поставленным целям.

Урок построен с учетом здоровьесберегающих технологий. Этап практической работы построен на групповой форме работы студентов, так как она наилучшим образом способствует развитию коммуникативных навыков студентов.

Воспитательная направленность урока способствует формированию стремления быть терпимым в обществе людей, развитию устной речи студентов. Урок будет интересен студентам с любым типом мышления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА

1. ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

2. МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

3. Раздел: Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

4. Тема урока: Определение качества тортов.

5. Место и роль урока в изучаемом разделе МДК: завершающий урок, практический опыт контроля качества и безопасности готовой продукции.

6. Цели урока: формирование элементов профессиональной компетенции ПК 4.2 «Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов».

7. Задачи:

обучающая: формирование умений определения качества тортов с помощью органолептических методов; закрепление навыков работы с нормативно-техническими документами при определении качества кондитерских изделий;

развивающая: развитие умений анализировать полученные данные в соответствии с заданными критериями качества и делать выводы по соответствию изделий требованиям к качеству продукции;

воспитательная: воспитание толерантности в процессе групповой работы.

социальная: понимание сущности и значимости будущей профессии.

8. Тип урока: формирование умений.

9. Вид урока: урок-практикум.

10. Используемые формы организации учебной деятельности: фронтальная, групповая.

11. Используемые методы обучения:

словесный: эвристическая беседа, объяснения,

наглядный: демонстрация видеофильма, презентации,

практический: практическая работа, работа с рабочей тетрадью,

исследовательский: сбор данных, обсуждение полученных данных, формулировка понятий, обобщений, выводов,

рефлексивный: текущая рефлексия, итоговая рефлексия.

12. Принципы:

коммуникативной направленности,

индивидуального и дифференцированного подхода,

деятельностного подхода в обучении,

прочности усвоения знаний, умений,

наглядности, доступности и посильности.

13. Учебно-методическое обеспечение урока:

дидактические средства: листы рабочей тетради, электронная презентация,

методические средства: отраслевой стандарт ТУ ОСТ 10-060-95 «Торты и пирожные», кондитерские изделия (торты),

технические средства: мультимедийный проектор, компьютер, экран.

14. Межпредметные связи: ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП. 02. Физиология питания, ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья.

15. Прогнозируемый результат:

формирование умений определения качества тортов с помощью органолептических методов по соответствию изделий требованиям к качеству кулинарной продукции:

– выбирать различные способы и методы определения качества кондитерской продукции;

– оценивать органолептическим методом качество кондитерской продукции;

– принимать организационные решения по организации технологического процесса;

формирование элементов общих компетенций:

– ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

– ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач.

– ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

– ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

– ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ХАРАКТЕРИСТИКА ЭТАПОВ УРОКА

Этап урока	Время этапа	Задачи этапа	Содержание этапа	Формы организации
------------	-------------	--------------	------------------	-------------------

				учебной работы Методы
1	2	3	4	5
Организационный момент	5	<p>Проверить готовность студентов к уроку.</p> <p>Установить тематические рамки урока.</p> <p>Организовать работу по созданию целевого пространства.</p> <p>Мотивировать студентов к учебной деятельности.</p>	<p>Приветствие.</p> <p>Озвучивание эпиграфа.</p> <p>Формулирование темы и цели урока.</p> <p>Создание условия для возникновения у студентов внутренней потребности включения в учебную деятельность.</p>	Фронтальная.
Актуализация знаний	10	<p>Актуализировать мыслительные операции и познавательные процессы для формирования новых знаний и умений.</p> <p>Мотивировать студентов к исследовательской деятельности и ее самостоятельному осуществлению.</p>	<p>Формирование у студентов ключевого понятия «Качество».</p> <p>Организация подготовки студентов к самостоятельному выполнению исследовательской деятельности.</p>	Фронтальная
Практическая работа.	20	Формировать знания и умения по теме урока.	Ознакомление студентов с отраслевым	Групповая.

		<p>Провести исследование органолептически м методом кондитерского изделия на соответствие требованиям качеству, сопоставляя с эталоном отраслевого стандарта.</p> <p>Организовать рефлексию усвоения новых знаний и умений по полученным результатам.</p>	<p>стандартом на кондитерские изделия.</p> <p>Инструктаж студентов по работе с рабочей тетрадью.</p> <p>Выполнение студентами самостоятельно пошагово исследовательско й деятельности по определению качества кондитерского изделия органолептически м методом на соответствие его отраслевому стандарту.</p> <p>Работа в рабочей тетради. Формулирование и обсуждение выводов.</p>	
Подведение Итогов.	5	<p>Зафиксировать новое содержание, изученное на уроке.</p> <p>Оценить собственную учебную деятельность на уроке.</p>	<p>Обобщение знаний, полученных на уроке.</p> <p>Выставление отметок студентам за активную работу в течение всего урока.</p>	Фронтальная.

		Обсудить и записать домашнее задание.	Выдача домашнего задания: «Составить рекомендации для потребителя «Правила выбора торта при покупке».	
--	--	---------------------------------------	---	--

ХОД УРОКА (время 40 минут)

ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПЕДАГОГА	ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ СТУДЕНТОВ	
	Организационный момент	
<p>Создает положительное эмоциональное поле. Приветствует студентов.</p> <p>Проверяет готовность студентов к уроку.</p> <p>Сообщает тему урока.</p> <p>Демонстрирует видеосюжет.</p> <p>Сообщает факты, задает вопросы по теме, которые направляют мысли студентов на формулирование цели урока.</p> <p>Объясняет план проведения урока.</p>	<p>Приветствуют преподавателя. Записывают тему урока в тетрадь. Выслушивают сообщения.</p> <p>Смотрят видеосюжет новостей: «Пищевые отравления кондитерскими изделиями», слушают, анализируют, отвечают на вопросы.</p> <p>Внимательно слушают высказывания окружающих в беседе.</p> <p>В процессе совместной с преподавателем деятельности, определяют цели урока.</p> <p>Демонстрируют приемы вербальной и невербальной коммуникации.</p>	<p>ОК 2. Воспроизведение информации.</p> <p>ОК 3. Умение ставить цели.</p> <p>ОК 6. Воспитание толерантности. Эффективное общение с коллегами, преподавателем.</p>

	Актуализация знаний	
<p>Выявляет наличие опорных знаний у студентов, необходимых для освоения новых знаний.</p> <p>Формирует у студентов ключевое понятие «Качество».</p> <p>Подводит итог этапа урока и оценивает готовность студентов к выполнению практической работы.</p>	<p>Отвечают на поставленные вопросы.</p> <p>Внимательно слушают высказывания участников беседы, дополняют и уточняют ответы друг друга.</p> <p>Дают характеристику понятию «качество».</p> <p>Проявляют устойчивое желание овладеть навыками исследования качества тортов.</p>	<p>ПК 4.2</p> <p>Знание ассортимента мучных кондитерских изделий.</p> <p>Знание основных критериев оценки качества мучных кондитерских изделий.</p>
	Практическая работа	
<p>накомит с отраслевым стандартом на кондитерские изделия.</p> <p>Инструктирует студентов по выполнению работы с рабочей тетрадью.</p> <p>Демонстрирует видеосюжет.</p> <p>Демонстрация кондитерские изделия.</p>	<p>Слушают инструктаж преподавателя.</p> <p>В группах выбирают старшего – «технолога», планируют алгоритм исследовательской деятельности.</p> <p>Смотрят видеосюжет: «Требования к выбору торта». Слушают, анализируют, отвечают на вопросы.</p> <p>Определяют классификацию торта по сложности изготовления.</p> <p>Планируют свою работу, находят нужную информацию в раздаточных материалах.</p> <p>Проводят исследование по заданной теме: исследуют свои</p>	<p>ПК 4.2</p> <p>Выбор методов определения качества кондитерской продукции.</p> <p>Оценивание органолептическим методом качества кондитерской продукции.</p> <p>Принятие организационных решений по организации технологического процесса.</p> <p>ОК 1.</p>

<p>Организует деятельность студентов по выполнению исследовательской деятельности по определению качества тортов на соответствие отраслевому стандарту.</p> <p>Подводит итог этапа урока по достигнутому уровню усвоения знаний и умений.</p>	<p>образцы кондитерских изделий, определяя качество тортов органолептическим методом.</p> <p>Используют знания из различных спец. дисциплин для обоснования результатов. Делают сравнение полученных результатов с эталоном по отраслевому стандарту. Записывают результаты в таблицу рабочей тетради.</p> <p>Выполняют сравнительную характеристику тортов, согласно стандарту.</p> <p>Выдвигают гипотезы исследовательской деятельности, делают заключение и по одному представителю от группы представляют его на обсуждение.</p> <p>Защищают свое исследование, отвечают на вопросы преподавателя и студентов. Команда помогает при затруднениях.</p> <p>Проводят текущую рефлексию – самоанализ своей деятельности.</p>	<p>Понимание сущности «качества торта».</p> <p>ОК 2.</p> <p>Организация собственной деятельности.</p> <p>ОК 3.</p> <p>Планирование алгоритма исследования.</p> <p>ОК 6.</p> <p>Готовность работать в команде.</p> <p>ОК 7.</p> <p>Принимать ответственность за принятое решение.</p>
	<p>Подведение итогов</p>	
<p>Проводит рефлексию содержания урока с помощью заготовленных фраз (рефлексивного</p>	<p>Отвечают на вопросы.</p> <p>Формулируют вывод профессиональной проблемной ситуации с места.</p>	<p>ПК 4.2.</p> <p>Профессиональная рефлексия.</p>

экрана) на слайде презентации.	Подводят итоги.	ОК 1.
Выставляет отметку студентам за активную работу в течение всего урока.	Оценивают значимость знаний, умений, навыков деятельности. Отслеживают свои ошибки по ходу работы	Понимание значимости будущей профессии. ОК 3.
Предлагает студентам вспомнить цель урока и сделать вывод о ее достижении.	Возвращаются к цели урока, которая появляется на слайде презентации, дают ответ по ее достижению	Оценка возможности использования полученных при выполнении заданий знаний в реальной жизни.
Прощается с учащимися.		

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. Приготовление мучных кондитерских изделий – М.: Изд-ий центр «Академия», 2007. 192 с.

И.П. Чепурной. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: Учебник /И.П. Чепурной. – 5 –е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009. – 416 с.

Стандарт ФГОС СПО по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ. 04.

5. Отраслевой стандарт Торты и пирожные. Технические условия. ОСТ 10-060-95

6. Государственный стандарт. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения. ГОСТ Р 53041-2008