

Марченко Георгий Михайлович,

канд. пед. наук, доцент, преподаватель,

ГБПОУ ПК № 50

имени дважды Героя Социалистического Труда Н.А. Злобина,

г. Зеленоград, Москва, Россия

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА ПО ФОРМИРОВАНИЮ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

В настоящее время особо актуальной стала задача подготовки кадров, обладающих высоким уровнем профессиональной компетентности как гарантом устойчивого развития российской экономики, обеспечения ее мобильными, компетентными специалистами. И в качестве основного результата деятельности среднего профессионального образования выступает профессиональная компетентность выпускника.

Ключевые слова: компетенция, профессиональные качества, профессиональная деятельность, приобретение компетенций, практические навыки, конкурсы, мастер-классы.

Требования к выпускникам учебных заведений СПО складываются под влиянием ситуации на рынке труда, а также таких процессов, как ускорение темпов развития общества и повсеместной информатизации среды. Система образования должна формировать новые качества выпускника: инициативность, мобильность, инновационность, гибкость, динамизм и конструктивность [1, с. 117]. Профессионал должен обладать стремлением к самообразованию, владеть новыми технологиями, понимать возможности их использования, уметь принимать самостоятельные решения, адаптироваться в социальной и будущей профессиональной деятельности.

Чтобы подготовить компетентного выпускника во всех наиболее значимых сферах профессионального образования и повысить качество его подготовки, необходимо применять активные методы обучения [2, с. 29], инновационные технологии, повышать познавательную, коммуникативную и личностную активность студентов.

Одним из перспективных направлений в решении этой задачи является компетентностный подход. Умение и способность действовать в ситуации неопределённости – именно эти качества и дают возможность сформировать у выпускника требуемые ФГОС компетентности путём реализации преподавателем на уроках компетентностного подхода. Более перспективным компетентностное обучение является ещё и потому, что при таком подходе учебная деятельность приобретает исследовательский и практико-ориентированный характер и сама становится предметом усвоения.

Об исследовательских компетенциях применительно к учебно-профессиональной деятельности студентов можно судить по уровню развития всех компонентов в комплексе.

В нашем колледже научно-исследовательская работа проводится последовательно. Вначале на 2 курсе наши обучающиеся студенты изучают дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания». В процессе изучения этих дисциплин осуществляется подготовка обучающихся к будущей самостоятельной творческой работе. Обучающиеся выполняют творческие задания с использованием мультимедийного оборудования, разрабатывают и пишут рефераты, работают в библиотеке и интернете по изучению новых процессов и технологий, участвуют в конференциях и олимпиадах. Всё это позволяет подготовить студентов к следующему этапу: изучение специальных дисциплин, которые в дальнейшем позволят приобрести профессиональные компетентности в решении задач и проблемных ситуаций. На этом этапе большое внимание уделяется формированию у студентов представлений о

компонентах и методах исследования, сбору и обработке научной литературы. Итоговым результатом сформированности компетенций является проведение практических и лабораторных занятий согласно рабочей программе учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья». Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен знать*:

- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен уметь*:

- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов [3, с. 4].

Для приобретения профессиональных компетенций со студентами проводятся практические и лабораторные занятия по специальности **260807 «Технология продукции общественного питания»** по дисциплине: **«Организация хранения и контроль запасов сырья»** по следующим темам дисциплины:

Тема: Характеристика и оценка качества основных групп продовольственных товаров. Лабораторная работа «Органолептическая оценка качества овощей, грибов и зерновых продуктов»; **лабораторная работа** «Органолептическая оценка качества молочных и яичных продуктов»; **лабораторная работа** «Органолептическая оценка качества мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и пищевых жиров» **лабораторная работа** «Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров». **Практическое занятие** «Правила приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков»; **практическое занятие** «Прием товаров по количеству и качеству. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов для приема».

Тема: Отпуск продуктов на производство, в филиалы, буфеты.

Практическое занятие «Получение пищевых продуктов и сырья со склада в производство и оценка его качества».

В ходе проведения практических и лабораторных занятий студентами отрабатываются вопросы контроля качества пищевых продуктов и сырья в лаборатории колледжа. Студенты, согласно Заданию, на рабочих местах исследуют качество пищевых продуктов и сырья по органолептическим и физико-химическим показателям с применением приборов экспресс-анализа «Лактан 1-4М» (определение качества молока), «Эвлас 2М» (определение влажности круп, муки и хлебобулочных изделий), «Титрион» (определение кислотности, щёлочности и разрыхлителей в хлебобулочных изделиях), Нитрат-тестер «СОЭКС» (определение содержания нитратов в свежих овощах и фруктах). Применение приборов экспресс-анализа даёт студентам возможность использования новых, современных методов определения качества пищевых продуктов и сырья. В ходе исследования студенты принимают решения о доброкачественности пищевых продуктов и сырья для использования в пищевом производстве, решают возникающие проблемные ситуации.

По результатам исследования качества пищевых продуктов и сырья студенты оформляют *Отчёт* о проделанной работе и защищают его у преподавателя.

Таким образом, применение современного учебно-материального обеспечения занятий позволяет формировать у студентов профессиональные компетенции, обеспечивающие глубокие знания и умения по выполнению своих функциональных обязанностей.

Вышеописанные направления деятельности обеспечат востребованность выпускников нашего колледжа на рынках труда не только города, но и области. Выпускников зеленоградского ГБПОУ ПК № 50 имени дважды Героя Социалистического Труда Н.А. Злобина знают как специалистов, имеющих достаточную компетентностную базу для продолжения образования,

самостоятельного освоения новых профессиональных компетенций и мобильного переучивания по инновационным технологиям производства.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

- 1. Афанаскина М.С. Из опыта организации научно-исследовательской работы студентов // Прил. к журн. «СПО». – 2015. – № 2. – С. 139-147.*
- 2. Белых С.Л. Управление исследовательской активностью студента: Методическое пособие для преподавателей вузов и методистов / под редакцией А.С. Обухова. – Ижевск: УдГУ, 2017.*
- 3. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384)*