|  |  |
| --- | --- |
| Формирование профессиональных компетенций студентов по профессии «Повар, кондитер». |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Повышение качества образования является актуальной проблемой для России. Решение этого вопроса связано с модернизаций содержания образования. Президент РФ В.В. Путин призвал педагогическое, научное сообщество к модернизации образовательных технологий к 2020 году .  Президент заявил о необходимости подготовки специалистов на уровне передовых мировых стандартов. В качестве основного механизма, призванного обеспечить подготовку квалифицированных рабочих специалистов среднего звена с потребностями общества и государства, а также удовлетворение потребностей личности в углублении и расширении образования выступает профессиональная компетентность, компетентностный подход в профессиональном образовании, его ориентация на формирование профессиональных компетенций .    Современная профессиональная школа испытывает острую необходимость в обосновании и разработке  с теоретико-методологических аспектов и адекватного технологического обеспечения процесса развития творческого потенциала личности, как фактора ее успешной социально-производственной интеграции, ресурсы профессиональной мобильности и конкурентноспособности. Речь идет об овладении обучающимися целостной профессиональной деятельностью от целеполагания до самоанализа.  Именно перечень профессиональных компетенций для конкретной профессии или специальности отражен в новом макете ФГОС СПО.  Например, при разработке структуры профессиональной образовательной программы СПО для работников индустрии питания определено, что в соответствии с требованиями профессионального стандарта специалист должен демонстрировать способность и готовность, во-первых, планировать, организовывать и контролировать производственные процессы на отдельных участках (подразделениях) предприятия питания и, во-вторых, готовить и оформлять сложные блюда, хлебобулочные и мучные кондитерские изделия с учетом требований качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции для различных категорий потребителей. Для освоения этих ***профессиональных компетенций*** в структуру образовательной программы включены модули обучения, направленные на формирование готовности к выполнению набора конкретных трудовых функций.  **2. Теоретические основы профессиональной компетентности**  Необходимо подчеркнуть, что каждый модуль предусматривает формирование ***как профессиональных, так и общих компетенций***, включающих в себя определенный уровень готовности к принятию решений, использованию  интерпретации информации и т. д.  Освоение совокупности профессиональных компетенций, необходимых для выполнения трудовых функций и составляющих модули обучения, становится целью образовательной программы. Таким образом, в структуре образовательного стандарта профессиональные модули, включающие обязательный объем знаний, умений и практического опыта, необходимого для выполнения различных видов профессиональной деятельности, заменяют традиционные специальные дисциплины.  Модульный подход к обучению, базирующийся ***на компетенциях***, предусматривает разработку модульной профессиональной образовательной программы на основе отражения требований профессионального стандарта в целях и содержании образовательной программы, что предполагает изменение целей, содержания обучения и способов управления деятельностью по освоению ***компетенций***.  Реализация модульных образовательных программ, основанных на компетенциях, требует принципиально иного подхода к организации учебного процесса, основной особенностью которого становится практикоориентированное обучение и самостоятельная работа обучающихся.  **2.1 Самостоятельная работа обучающихся в модульных программах**  Особое значение имеет такая организация самостоятельной работы, которая, придавая личностный смысл получаемому образованию, учитывая уровень подготовленности к самостоятельной работе, стимулировала бы творческие силы и способности обучающихся, актуализировала внутренние познавательные мотивы учения, способствовала бы развитию навыков самообразования, способности к саморазвитию и самосовершенствованию.  Конкурентоспособный выпускник должен быть самостоятельным, мобильным, иметь творческое мышление, выбирать оптимальные решения в нестандартных ситуациях, разрабатывать новые виды продукции и т.д.  Профессиональная карьера - это профессиональное становление и развитие личности, основными показателями которой является:  профессиональная самостоятельность;  профессиональная мобильность;  способность работать в коллективе.  Под самостоятельной учебной работойследует понимать любую организованную мастером производственного обучения активную деятельность обучающихся, направленную на выполнение поставленных целей в специально отведённое для этого время: поиск знаний, их осмысление, закрепление, формирование и развитие умений и навыков, обобщение и систематизацию знаний.  Самостоятельная работа как дидактическое явление представляет собой, с одной стороны, учебное задание, составленное для достижения определённых целей. С другой стороны – форму проявления соответствующей познавательной деятельности: памяти, мышления, творческого воображения при выполнении студентами задания на учебной практике, которое, в конечном счёте, приводит его либо к получению совершенно нового, ранее неизвестного ему знания, либо к углублению и расширению сферы действия уже полученных знаний.  Следовательно, самостоятельная работа – это такое средство обучения, которое:  - в каждой конкретной ситуации усвоения соответствует конкретной цели и задаче;  - формирует у обучающегося необходимый объём и уровень знаний, навыков и умений для решения определённых познавательных задач на каждом этапе его движения от незнания к знанию;  - вырабатывает у студентов психологическую установку на самостоятельное систематическое пополнение своих знаний и выработку умений ориентироваться в потоке научной и общественной информации при решении новых познавательных и профессиональных задач;  Самостоятельная работа обучающихся - составная часть обучения, деятельность обучающихся в процессе обучения, выполняемая по заданию мастера п/о, но без непосредственного его участия. Самостоятельнаяработа имеет целью проработку пройденного материалаво время учебной практики.  Самостоятельная работа всегда вызывает затруднения у обучающихся, особенно на первом курсе, когда необходимо  научить обучающихся правильно ставить учебные цели. Обучающимся необходимо научиться запоминать главное, поэтому их необходимо научить приемам запоминания, повторения, приемам смыслового конструирования, развивать мышление и функции понимания, осмысливания, нового на базе старого. Например: они знают теоретические основы приготовления блюда, а практическому приготовлению их нужно научить.  В виду того, что самостоятельная работа является важнейшей формой учебного процесса, мастеру п/о следуетакцентировать ее преимущества по формированию параметров квалификационной характеристики.  Самостоятельная внеаудиторная работа учащихся на современном этапе развития педагогики выступает как важнее средство повышения профессионально-познавательной и творческой активности будущих специалистов. Именно в ней проявляется мотивация учащихся, его целенаправленность, самостоятельность, самовоспитание и другие значимые характеристики. Все эти характеристики соответствуют требованиям, которые выдвигают  работодатели: умение работать с информацией, умение самостоятельно добывать знания и систематизировать их; профессиональная компетентность; высокая ответственность и организаторские и коммуникативные способности.  Необходимо отметить, что под **«*профессиональными компетенциями»*** понимается способность применять знания, умения для успешной деятельности: способность работать самостоятельно, способность брать на себя ответственность, готовность замечать проблемы и искать пути их решения, умение анализировать новые ситуации и применять знания для такого анализа .Однако следует отметить наличие многообразных определений понятия профессиональной компетенции»:  **2.2 Определения понятия «профессиональная компетенция»**   |  |  | | --- | --- | | **Автор понятия:** | **Определения:** | | А.В. Хуторской [16]: | «включает совокупность взаимосвязанных качеств личности, задаваемых по отношению к определенному кругу предметов и процессов, и необходимых для качественной продуктивной деятельности по отношению к ним; | | В. Байденко [2]: | «— это готовность и способность целесообразно действовать в соответствии с требованиями дела, методически организованно и самостоятельно решать задачи и проблемы, а так также самооценивать результаты своей деятельности»; | | И.А. Зимняя [7]: | «— это внутренние, потенциальные, сокрытые психологические новообразования действий, системы ценностей и отношений) выявляются в компетентностях человека»; | | Т.Ю. Базаров [1]: | «— это требования успешной деятельности, сформулированные в терминах интегральных качеств индивидуального или коллективного субъекта»; | | Б.И. Беспалов [4]: | «— это требования профессии и система профессиональных задач, которые должен или может решать человек (задачи, входящие в его компетенцию)»; | | В.Д. Шадриков [12]: | «служат для обозначения интегрированных характеристик качества подготовки специалиста»; | | Г.В. Безюлева [3]: | «— это понятие, характеризующее разные сферы деятельности человека, и представляющее собой обобщенные способы действий, обеспечивающих продуктивное выполнение профессиональной или иной деятельности»; |   Освоение ***профессиональных компетенций*** у обучающихся по профессии «Повар, кондитер» невозможно без с соблюдением следующих условий:   * правильно подобранных методов обучения, таких как : * репродуктивных демонстрациях; * проблемно-поисковых (постановка практических и ситуационных задач); * имитационных методов (анализ конкретных производственных ситуаций и задач; ситуационные решения; практические задания в процессе практики; обсуждение разработанных вариантов). * необходимых средств обучения, обеспечивающих оптимизацию достижение целей, (например, наличие учебных пособий по ФГОС, профессия «Повар, кондитер», документация, необходимая для уроков учебной практики, инструкционные карты, тесты); * материально-технического обеспечения уроков учебной практики по профессии «Повар, кондитер».   Материально-техническая база профессионального образования имеет первостепенное значение для формирования ***профессиональных компетенций*** выпускников, востребованным работодателем. Так, в учебном кулинарном цехе рабочие места обучающихся отвечают требованиям правил безопасности труда, санитарии, гигиены и пожарной безопасности. Создан и систематизирован методический и дидактический материал по всем разделам профессионального модуля. При прохождении учебной практики все обучающиеся обеспечиваются индивидуальными рабочими местами. Учебный кулинарный цех укомплектован необходимым оборудованием, инструментами, посудой, инвентарем: электрическими печами, электрическими плитами, холодильным оборудованием, весовым оборудованием и т. д. Наличие продуктов в соответствии с перечнем учебных работ для отработки трудовых приемов. Учебный кулинарный цех укомплектован специальной поварской мебелью: шкафами, столами, мойками. Оснащенность рабочих мест для проведения учебной практики предусматривает возможность приобретения профессиональных умений и навыков в соответствии с ***профессиональными компетенциями.***   * Прохождение учебной практики; * Организации самостоятельной работы обучающихся на занятиях учебной практики; * Компетентность мастера производственного обучения.   Только мастер производственного обучения может обеспечить формирование данных компетенций на достаточном уровне. В связи с этим особое значение имеет компетентностная модель мастера производственного обучения профессии «Повар, кондитер», включающая следующие уровни:   * *на 1 уровне* задаются составляющие ценностного потенциала личности мастера п/о, он готов научить всем умениям; * *2 уровень* представлен ***профессиональными и общими компетенциями*** мастера производственного обучения: * ориентация на профессиональную деятельность; * самообразование, повышение квалификации; * мотивационно-организаторская направленность взаимодействия мастера с обучающимися. * *3 уровень* модели необходим для реализации *профессиональной деятельности* * *Организация учебно-производственного процесса;* * *Педагогическое сопровождение группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности;* * *Методическое обеспечение учебно-производственного процесса ;* * *Участие в организации производственной деятельности.* Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов, разрабатывать и оформлять технологическую документацию. * *Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»*.   Таким образом, на основании всего вышесказанного можно прийти к следующему выводу:   * среди педагогического сообщества отсутствует единое мнение на вопрос о понятии ***профессиональных компетенций;*** * ***основными условиями формирования профессиональных компетенций являются: правильно подобранные методы обучения, средства обучения, материально-техническое обеспечение уроков учебной практики.***   **3.** **Практические основы формирования профессиональной компетентности**  Становлению  ***профессиональной компетентности*** по профессии, на производственной практике в течение 3-х лет обучения, другими словами, это любые формы обучения, связанные с вовлечением обучающихся в производственную деятельность.  Обучающиеся нашего техникума во главе с мастерами производственного обучения организуют работу техникумовского буфета, для этого нужно рано утром приготовить различные виды теста (дрожжевое, бисквитное, песочное), приготовить разнообразные начинки (капуста, картофель, рис с фаршем, повидло), сформовать изделия, дать расстояться и выпечь в жарочном шкафу эти изделия. На плечи обучающихся также ложится реализация всей выпеченной продукции. В процессе  такой производственной деятельности обучающиеся очень хорошо ориентируются во всех образовательных услугах: хорошо знают технологию приготовления различных видов теста, аккуратно формуют изделия из дрожжевого теста, знают температурные режимы выпекания дрожжевых изделий, бисквитного теста, песочного теста, проявляют гибкость и конкурентоспособность  После окончания техникума наши выпускники самостоятельно работают на предприятиях по выпеканию хлебобулочных изделий:   на предприятиях Сурского района;   на предприятиях Ульяновской области;   за пределами области;  ***Профессиональная самостоятельность****–*способность разбираться в требованиях, предъявляемых к деятельности по профессии, умение самостоятельно планировать, выполнять, принимать решения и контролировать выполненную работу.  ***Профессиональная мобильность****.*А *мобильность*как исходное понятие (от лат. mobiles – «подвижный» означает подвижность, готовность к быстрому выполнению заданий. Из этого следует, что профессиональная мобильность – это готовность и способность к быстрой смене выполняемых функций, а также  специальностей в рамках одной профессии (повар, кондитер, составитель калькуляции на блюда, официант), способность быстро осваивать новые профессии или изменения в них, возникающих под влиянием технических преобразований. В психологическом словаре она определяется так же, как способность и готовность личности достаточно быстро и успешно овладевать новой техникой и технологией, приобретать недостающие знания и умения, обеспечивающие эффективность новой профессиональной деятельности.  Для самораскрытия и самореализации внутренних потенциальных возможностей у обучающихся имеется обширная дополнительная литература, которая способствует самораскрытию и самореализации:   литература по практическому приготовлению «Русских национальных блюд» в цветных иллюстрациях;   литература по банкетной тематической (юбилей, новый год, торжество,  8 Марта, детский стол и т.д.) сервировке столов. С необходимыми скатертями, посудой и столовыми приборами;   фуршетное оформление стола – с посудой, столовыми приборами и скатертями;   имеется в наличии: стол круглый, стол квадратный, стол фуршетный, с удлиненными ножками для сервировки;   развиты способности к сотрудничеству (обучающийся – мастер производственного обучения, обучающийся – обучающийся, где обучающиеся учатся друг у друга, перенимают опыт опытных мастеров п/о).  **Что должен уметь обучающийся, работая с мастером**  **производственного обучения**   |  |  | | --- | --- | | №п/п | **1. Профессиональные качества:** | | 1. | Знание всех технологических операций | | 2. | Умение выполнить технологический процесс | | 3. | Профессиональная компетентность | | 4. | Творческая работа | |  | **2. Распределение времени:** | | 1. | Планирование времени по операциям | | 2. | Распределение времени на технологический процесс приготовления блюд | | 3. | Время на творческий поиск | |  | **3.Коммуникативные качества** | | 1. | Умение активно работать | | 2. | Пользоваться рабочей документацией | | 3. | Устранять неполадки в работе | | 4. | Добиваться своего признания | | 5. | Слушать и убеждать в своей правоте |       **Учебная практика**играет решающую роль в формировании ***профессиональных компетенций***обучающихся, которая заключается в его специфических особенностях в части целеполагания, содержания, логики, дидактических принципов, организационных форм, методов и средств обучения.   приоритетным  для учебной практики является формирование профессиональных умений обучающихся перед формированием профессиональных знаний;   ведущим методом учебной практики остается упражнение;   основным средством учебной практики является производительный труд обучающихся;   осуществляется неразрывная связь теории и практики;   происходит сочетание обучения в специально-организованных условиях и в условиях реального производства.  Благодаря этим особенностям происходит последовательная реализация целей учебной практики в формировании ***профессиональных компетенций***обучающихся:   профессионализм (отработка правильности и точности трудовых действий, достижение определенной скорости их выполнения, развитие умений и навыков);   профессиональной самостоятельности;   профессиональной мобильности.  Основной формой организации учебной практики является**занятие**. Характерная особенность учебной практики – это целенаправленная учебно-производственная деятельность обучающихся на протяжении всего занятия. Для этого до мельчайших подробностей продумывается весь ход урока, разрабатывается его план, подготавливаются необходимые приспособления, проверяется комплектность и исправность необходимого технического оборудования, определяется и конкретизируется деятельность обучающихся на каждом этапе учебного занятия. Целесообразна разработка и применение инструкционно-технологических карт, тестовых заданий. Эти задания побуждают обучающихся проверить свои знания, приучают к самоконтролю, указывают им на пробелы, заставляют обращаться к технической литературе, к мастеру производственного обучения, к более сильному в учебе товарищу.  Практически показываю приемы выполнения заданий в рабочем и замедленном темпе, показ сопровождаю исчерпывающим объяснением. Рассказывая и показывая, я учу своих воспитанников правильно выполнять трудовые приемы  и операции, соблюдаю при этом правила техники безопасности, производственной санитарии, санитарии и гигиены, знакомлю их с опытом передовиков, с новой техникой, прививаю любовь к избранной профессии, показываю элементы творческой работы. Понятное, доступное, располагающее объяснение, четкий показ приемов выполнения рабочих операций по приготовлению блюд, посильные задания – все это позволяет обучающимся успешно овладеть специальными навыками и умениями, приобрести уверенность в собственных силах и возможностях. Это имеет важное значение для хорошего психологического и эмоционального состояния воспитанников, для развития самостоятельности, мобильности , творческих способностей. В целом все это работает на ***профессиональную компетентность.***  Профессия «Повар, кондитер» в настоящее время относится к числу востребованных профессий по стране, потому как развивается индивидуальное предпринимательство общественного питания, частный бизнес, ресторанный, придорожный бизнес, открывается большое количество точек общественного питания: кафе, мини-рестораны, закусочные, столовые, пельменные, пиццерии, бистро и т.д. Повсюду нужны квалифицированные специалисты своего дела, конкурентно-способные на современном рынке труда, отвечающие требованиям работодателей, быть мобильными, коммуникабельными, умеющими адаптироваться во всех условиях, быть ***профессионально компетентными.***  **Результативная деятельность:**   60 % выпускников устраиваются на работу по своему профессиональному назначению;  - в Сурском районе,  - в Ульяновской области,  - за пределами своей области.   17 % выпускников поступают учиться дальше по своему профилю;   5 % выпускников занимаются частным индивидуальным предпринимательством (открыли пиццерии и занимаются выпеканием и продажей дрожжевых и кондитерских изделий);   10 % выпускников устраиваются работать не по профилю;   3 человека из числа бывших выпускников:  Дубинина Наталья,  Вакеева Елена, Власкина Кристина -  в настоящее время работают в «Сурском агротехнологическом техникуме» на должности мастер производственного обучения  профессии «Повар, кондитер»;   ежедневно идет выпекание продукции из дрожжевого теста и кондитерских изделий для буфета, где от продажи всего выпеченного зарабатываются деньги, которые сдаются в кассу бухгалтерии;   Участие в ежегодных конкурсах профессионального мастерства по профессии «Повар, кондитер», как мастер производственного обучения так и обучающийся;   Арт профи слет и т.д.  Управляю жизнью ученического коллектива, обучающиеся приобретают колоссальный опыт общения, исследовательской поисковой деятельности, опыт творческого решения задач, относящихся к профессиональной подготовке, формируют профессиональную культуру и ***компетентность.***  Для качественного осуществления управленческих функций я владею практическими умениями ***профессиональных компетенции***  Проблемные вопросы ***профессиональной компетентности***, они создают фундамент творческого мышления:   Что нужно сделать, если цвет у борща получился не насыщенным, не ярким?   Если сильно пересолено при приготовлении картофельное пюре?   Если очень пережарены котлеты? И т.д.  Эти влияния обеспечиваются созданием в процессе обучения ситуаций интеллектуального затруднения – проблемных ситуаций и их разрешения. Они являются необходимым условием развития мышления обучающихся и эмоциональным средством в процессе обучения.  Принцип создания проблемных ситуаций:  1. Подведение обучающих к противоречию, с предложением самим найти способ его разрешения (если бисквит при выпекании получился осевшим, плотным …);  2. Изложение точек зрения на один и тот же вопрос (разведение бульоном горячей, мучной пассеровки 1 обучающийся  медленно разводит, 2 обучающийся  разводит быстро и сразу);  3. Предложение обучающим рассмотреть блюдо с различных позиций (клиент, повар, кондитер, составитель калькуляции, директор кафе);  4. Побуждения обучающих делать сравнения, обобщения, выводы из сложившихся ситуаций (готовить блюда из качественных продуктов и что будет если некоторые продукту будут не совсем доброкачественными).  В данном случае уделяется большое внимание на профессиональную мыслительную деятельность обучающихся.  Существует направленное создание специальных ситуаций на поиск ошибок. На этой идее построен метод опоры на ошибки.  **Ошибки познавательного характера** совершаемые в процессе эволюции  знаний, они объективно обусловлены неполнотой и ограниченностью знаний:   Например, в инструкционно-технологической карте специально предусмотрена одна незначительная ошибка, по ходу технологического процесса при приготовлении щей из квашеной капусты не указана закладка сахара, обучающиеся должны это заметить и по ходу деятельности справиться с этой операцией в нужном месте;   Познавательные ошибки группируются в специальную группу и используются в дальнейшем в качестве одного из средств обучения. Например: при приготовлении дрожжевого теста нельзя допускать такие ошибки:   Чтоб процесс брожения шел более 3,5 – 4 часа;   Нельзя делать в процессе брожения теста 4 – 5 обминок;   Нельзя добавлять масло со всеми другими компонентами одновременно;   При приготовлении песочного теста тоже имеется целая группа недопустимых ошибок;   Почему нельзя замешивать тесто в помещении с высокой температурой;   Что произойдет, если процесс замеса теста будет идти длительное время и т.д.  Особый интерес среди ошибок, вызывают ошибки допущенные в профессиональной деятельности, разбор которых позволяет организовать более глубокое и осознанное усвоение профессионального обучения.  **3.1 Творческая деятельность обучающихся, как главная форма профессиональной компетентности**  В нашей работе творческое отношение ко всему происходящему, это неотъемлемая часть учебного процесса.  Творчество должно начинаться с первых уроков учебной практики. Правильная нарезка овощей это уже начало творчества. Приучаю обучающихся видеть разницу:   В правильных и не правильных размерах овощей;   Видеть разваренность овощей;   Внешний вид;   Консистенцию.  Показываю блюдо с правильной и неправильной технологией приготовления, делаю акцент на культуру и эстетику приготовления, обучающиеся видят разницу и что очень важно соглашаются со мной в этом направлении.  При приготовлении первых блюд учу обучающихся правильности и соблюдении технологии приготовления, а когда этот процесс будет пройден, здесь уже можно переходить к творческой инициативе. Для оригинальности и неповторимости вкуса можно добавить что то свое, от себя, например:  \_ корицу, гвоздику;  \_щавель, калину;  \_ дикий лук;  \_ апельсиновую и лимонную цедру;  \_ свежие ягоды.  Для фантазии и творчества предлагаю неограниченные возможности, конечно в рамках разумного того, что можно добавить для приготовления 1 блюд. Делаю акцент на то, что это уже начало вашего творчества, возможно это будет ваше именное блюдо, возможно ваши друзья и родные смогут оценить его по достоинству. Показываю, как эстетично должно быть оформлено 1 блюдо – строго в середину тарелки кладется ровным кружочком сметана, на нее посыпается аккуратно нарезанная зелень, такое блюдо выглядит очень эстетично и аппетитно.  Творчески можно подойти и к приготовлению самого простого блюда. Суп молочный, многие не едят молочных супов, предлагаю такое творчество при приготовлении этого супа:   Мелкая вермишель подкаливается на сковороде до слегка коричневатого оттенка;   Во время варки ее в молоке вкус и аромат становится специфическим;   При подаче в середину кладутся ягоды клубники, малины или размягченной кураги.  Это простое молочное блюдо превращается с ягодами в – десертное . Обучающиеся в свою очередь предлагают свои варианты приготовления молочного супа, мне очень нравится такое направление обучающихся, когда они становятся на творческий поиск, это начало, но оно важное, оно постепенно будет переходить в профессионализм и творчество.  **3.2Требования работодателей к подготовке специалистов в сфере общественного питания**  Анализируя развитие сферы общественного питания, выявлено, что сегодня успех ресторатора зависит  от наличия хорошего менеджмента, безукоризненного сервиса, интересного интерьера и разумных цен, повысились требования к производственному и обслуживающему персоналу предприятий общественного питания, среди них усилилась конкуренция, появились новые критерии оценки качества кулинарной продукции. В связи с этим возникла необходимость постепенно совершенствовать и расширять знания  о национальной кухне, винах, способов приготовления кофе и напитков.   Базовая теоретическая и практическая подготовка позволяет самостоятельно применять умения и навыки в профессиональной деятельности;   Владение навыками делового общения;   Умение осваивать новые технологии;   Умение действовать в стандартных и нестандартных ситуациях;   Проявлять готовность к изменению характера и содержания труда;   Создание модели выпускника образовательного учреждения в соответствии с требованиями работодателя;   Формирование внутренний мотивации профессионального обучения;   Построение обучения на рефлексивной основе.  **4.Заключение**  В исследованиях А.Л.Жохова, Н.М.Спирина, Р.Н.Перловой, В.В.Темкина рассматриваются в отдельности такие диагностические показатели ***профессиональной компетентности*** как вопросы формирования интереса к выбранной профессии, профессиональной самостоятельности, коллективизма, толерантности, творческого мышления и др. Меня же интересует проблема развития в комплексе, со всеми ее показателями у обучающихся в соответствии с тем определением, которое выбрано, как целевой ориентир в деятельности педагогических работников.  На мой взгляд, в условиях рыночной экономики качественное решение задач развития ***профессиональной компетентности*** будущих рабочих и специалистов обеспечит их успешную и профессиональную социальную адаптацию. Вот в чем вызван интерес к проблеме развития ***профессиональной компетентности***обучающихся:   Сущность и структура понятия***профессиональной компетентности***, дано ее рабочее определение применительно к категории обучающихся в учреждении среднего профессионального образования;   Описывается процесс развития показателей ***профессиональной компетентности***: интереса к профессии, профессионализма,  профессиональной самостоятельности и мобильности;   Рассмотрены организационно-педагогические условия формирования ***профессиональной компетентности***обучающихся в образовательных учрежденияхСПО.  Таким образом, анализируя показатели своей деятельности за 5 предыдущих лет, можно сделать вывод, что занятия учебной практики вформирования***профессиональной компетентности*** обучающихся имеют огромное значение, поскольку на занятиях учебной практики они приобретают практические навыки, столь необходимые для конкурентно-способного профессионала в современных условиях, когда работодателям выгодно иметь в своем штате высококвалифицированного, мобильного, воспитанного, адаптированного работника, со знанием технологического процесса, умеющего принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, владеющего современными технология  **5.Список используемой литературы**  1. Базаров Т.Ю. Авторские технологии разработки моделей компетенций —Байденко В. Компетенции в профессиональном образовании Безюлева Г.В. Профессиональная компетентность специалиста. Беспалов Б.И. Соотношение понятий «компетенция» и «компетентность» в деятельностной психологии человека Гайнеев Э.Р. Компонентностный подход в реализации ФГОС //Методист. — № 8. — 2013. — С. 44.  2. Закон 273-ФЗ «Об образовании в РФ» 2015 новый 273-ФЗ — [Зимняя И.А. Ключевые компетенции - новая парадигма результата образования Козырева О.А. Профессиональная педагогическая компетентность учителя: феноменология понятия // Вестник Томского государственного педагогического университет. —Концепция модернизации российского образования на период до 2010 года подход — [Электронный ресурс] — Режим доступа. — URL: http://sinncom.ru/conten.  3. Концепция долгосрочного социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2020 года — [Электронный ресурс] — Режим доступа. — URL  4. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «повар, кондитер» учебник профессионального образования  2006  5. Безрукова В.С. Словарь нового педагогического мышления (текст) Екатеринбург,  6. Беспалько В.П. Слагаемые педагогической технологии (текст)/ Беспалько В.П. – м , Педагогика, 1989 г – 190 с.  Воспитательная деятельность педагога (Текст): учебное пособие для студ. высш. учеб .завед., И.А.Колесникова, Н.М.Борытко, С.Д. Полянов, Н.Л. Селиванова. – Академия, 2005. – 336 с.  7. Концепция модернизации российского образования до 2020 года,    6. Новые педагогические исследования (Текст),  8. Маленкова Л.И. Воспитание в современной школе (Текст) – Педагогическое общество России: Ноосфера,  9. .Современные технологии обучения в образовательных учреждениях среднего профессионального образования, библиотека федеральной программы развития образования, «Издательский дом Новый учебник», 2004 год. |

ииии