ФОРМИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

ВЫПУСКНИКОВ КОЛЛЕДЖА

**Шостак Наталья Анатольевна, преподаватель высшей категории**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Камышинский политехнический колледж»,

тел. 89297876285 [Shostokn@mail.ru](mailto:Shostokn@mail.ru)

Актуальность исследования**.** Сегодня во всем мире отмечается повышенный интерес к одной из центральных социальных проблем – поиску путей развития системы образования. Именно образование определяет облик будущего выпускника, каким будет его экономический, интеллектуальный, личностный, культурный, нравственный потенциал.

Предпринимателям чаще нужна не квалификация, а компетентность, которая рассматривается как своего рода набор навыков, свойственных каждому индивиду, в котором сочетаются квалификация, социальное поведение, способность работать в группе, инициативность и любовь к риску. Именно с формированием компетентности будущего специалиста связывают сегодня качество профессионального образования, обеспечивающее конкурентоспособность выпускника на рынке труда.

Целью образования является не только передача студенту совокупности знаний, умений и навыков в сфере общественного питания, но и развитие кругозора, междисциплинарного чутья, способности к индивидуальным креативным решениям, к самообучению,

Переход на компетентностно-ориентированное образование является закономерным этапом модернизации системы российского профессионального образования, позволяющим разрешить противоречия между требованиями к его качеству, предъявляемые государством, обществом, работодателем, а также формирующимися рынками труда, и его актуальными образовательными результатами.

Актуальность данной проблемы подтверждается и тем, что именно такой подход заложен сегодня в макете нового стандарта среднего профессионального образования, также ориентированного на достижение выпускниками колледжа общих и профессиональных компетенций.

Объект исследования: формирование профессиональных компетенций выпускника колледжа по специальности Технология продукции общественного питания

Предмет исследования: организационно-педагогические условия формирования профессиональных компетенций выпускников колледжа.

Цель исследования: выявить, теоретически и экспериментально обосновать условия формирования профессиональных компетенций выпускника колледжа (на примере студентов-технологов).

Гипотеза исследования**:** формирование профессиональных компетенций выпускников колледжа в ходе их профессиональной подготовки будет эффективным, если научно обоснованы и реализованы в педагогической системе колледжа следующие организационно-педагогические условия:

- профессиональные компетенции выпускников колледжа рассматриваются как потенциальная активность субъекта деятель­ности, готовность и стремление к продуктивной деятельности с полным осознанием ответственности за её результаты;

- структура профессиональных компетенций включает общепрофессиональные и специальные компетенции, обеспечивающие соответствующий уровень компетентности;

- организационная модель формирования профессиональных компетенций включает в себя взаимосвязанные компоненты: структурный, дидактико-технологический и организационно-управленческий;

- 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 выпускников колледжа состоят из следующих компонентов: «готовность», «знание», «умение», «опыт», «отношение»;

Задачи исследования:

1. Раскрыть сущность профессиональных компетенций выпускников колледжа в педагогических и психологических исследованиях.
2. Определить содержание и структуру профессиональных компетенций выпускника колледжа.
3. Разработать и экспериментально апробировать организационную модель формирования профессиональных компетенций выпускника колледжа по технологическому профилю.
4. Определить критерии и уровни профессиональных компетенций выпускника колледжа по технологическому профилю.

Опытно-экспериментальной базойисследованияявлялось отделение общественного питания государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Камышинский политехнический колледж»,

Научная новизна исследования состоит в том, что раскрыты сущность и содержание профессиональных компетенций выпускников колледжа; выявлены условия и особенности организации и содержания профессиональной подготовки выпускников колледжа на основе компетентностного подхода в контексте формирования профессиональных компетенций.

Структура профессиональных компетенций включает общепрофессиональные и специальные компетенции, обеспечивающие соответствующий уровень компетентности. Общепрофессиональная компетентность характеризуется накоплением компетенций общей направленности в различных видах деятельности (например, производственно-технологическая, организационно-управленческая, научно-исследовательская, проектная и другие компетенции), специальная компетентность определяется специфическими для данной профессии компетенциями.

3.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.

4. Критерии профессиональных компетенций выпускника колледжа включают «готовность», «знание», «умение», «опыт», «отношение».

Учитывая обусловленную связь компетенции с профессиональной деятельностью, есть смысл выделить понятие «профессиональная компетенция», которое также имеет разнообразную трактовку. Отличие компетентного специалиста от квалифицированного заключается в том, что первый не только обладает определенными знаниями, умениями, навыками, но и способен реализовать и реализует их в работе, в профессиональной деятельности.

Мы являемся сторонниками точки зрения, что компетентность предполагает наличие у индивида внутренней мотивации к качественному осуществлению своей профессиональной деятельности, присутствие профессиональных ценностей и отношение к своей профессии как ценности. Компетентный специалист способен выходить за рамки предмета своей профессии, он обладает неким творческим потенциалом саморазвития Профессиональная компетенция– это потенциальная активность, го­товность и стремление личности к продуктивной профессиональной дея­тельности с полным осознанием ответственности за её результаты. Инструментальную основу профессиональной компетенциисо­ставляют профессиональные знания, умения, навыки (квалификация) – сте­пень и вид профессиональной подготовки выпускника для выполнения оп­ределенной работы.

Профессиональные компетенции делятся на две подгруппы: общепрофессиональные и специальные. Если общепрофессиональная компетентность характеризуется накоплением компетенций общей направленности в различных видах деятельности (например, производственно-технологическая, организационно-управленческая, научно-исследовательская, проектная и другие компетенции), то специальная компетентность определяется специфическими для данной профессии компетенциями.

**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ**

1. ФГОС СПО по направлению подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания. [Электронный ресурс] – режим доступа <http://www.osu>

2.<http://www.parokonvektomat.ru/>

Щедрина Татьяна Викторовна, Кандидат технических наук, доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения, ФГАОУ ВПО «Северо-Кавказский федеральный университет», Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске [tany1812@yandex.ru](mailto:tany1812@yandex.ru)

**Совершенствование подготовки выпускников для работы в профессиональной сфере**

**Аннотация**. В статье описывается использование новых педагогических технологий в учебном процессе, проведение научно исследовательской работы студентов, повышение качества подготовки компетентного специалиста, ориентированного на работу в современных условиях предприятий общественного питания.

**Ключевые слова**: новые технологии, совершенствование подготовки, конкурентно способные выпускники.

С целью формирования и развития профессиональных компетенций обучающихся, а также в целях усовершенствования механизмов взаимодействия с работодателями, в образовательный процесс подготовки выпускников для работы в профессиональной сфере общественного питания включаются новые формы работы. Одним из приоритетных направлений в учебной работе является активное использование новых педагогических технологий и привлечение к проведению научно исследовательской работы студентов для изучения актуальных проблем по совершенствованию сферы услуг, технологии и организации производства продуктов питания, разработки технологии продуктов питания с заданными свойствами. Организация учебного процесса нацелена на повышение качества подготовки компетентного специалиста, ориентированного на работу в современных условиях. Значительное внимание уделяется проведению творческих уроков в виде конференций, заседаний «Круглого стола» по вопросам организации продовольственной безопасности в стране, производства продуктов здорового питания, современным формам организации производства и обслуживания в предприятиях индустрии гостеприимства и социального питания. Студенты готовят презентации и выступают с докладами «Здоровое питание – здоровая страна» для воспитанников детских домов городов Пятигорск и Ессентуки. На занятиях по дисциплинам «Концепция здорового питания» и «Технология продуктов детского питания» разрабатываются рационы питания для детей и школьников подшефных детских домов. По этим материалам в доступной форме рассказывают о пользе правильного питания на встречах с воспитанниками детских домов. Деловые игры «Организация оптимального питания», «Лечебные свойства продуктов питания» проводятся на практических и лабораторных занятиях, при этом используется мультимедийное оборудование, компьютерные программы, нестандартные производственные ситуации и многое другое. Федеральный государственный образовательный стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) определяет требования к подготовке выпускников . [1. С. 6-7] Для формирования необходимых компетенций, адаптации студентов к условиям производственной работы в сфере общественного питания, приобретения необходимых профессиональных знаний и навыков, их привлекают к изучению потребительского спроса в предприятиях общественного питания путем анкетирования и интервьюирования. Полученные результаты изучают, анализируют, определяют проблему, представляют конкретные выводы и рекомендации. Конкретные производственные материалы являются предметом для обсуждения в учебных аудиториях. Наиболее актуальным в изучении проблемы, является анализ спроса на продукцию общественного питания, ее качество и ценовую политику, так как во многом именно от уровня дохода потребителей зависит удовлетворение спроса в ассортименте, качестве и адресности услуги. Изучение и обработка материалов по данным исследованиям помогает будущим выпускникам реально вникать в проблемы и перспективы развития предприятий общественного питания, разрабатывать предложения для обновления ассортимента собственной и покупной продукции, расширять спектр сервисных услуг. Производственная программа, меню предприятия характеризуют имидж кухни, исторические традиции и культуру, а ведение технологического процесса должно быть научно обоснованным. В ходе работы выявляется закономерность – то предприятие, которое не уделяет внимание изучению спроса, не следит за «модой» в профессиональной сфере услуг, теряет способность выживания на современном рынке. Такие формы учебной работы способствуют совершенствованию подготовки выпускников для работы в профессиональной сфере общественного питания, способствуют закреплению теоретического материала и приобретению практических навыков в области технологии продуктов общественного питания. Полученное образование позволяет выпускнику успешно адаптироваться к социальной жизни и дает шанс улучшить ее

. Ссылки на источники 1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата). [Электронный ресурс] – режим доступа <http://www.osu>