

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«САРАТОВСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
Н.Г. ЧЕРНЫШЕВСКОГО»

Кафедра технологического образования

**ФОРМИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ У
ОБУЧАЮЩИХСЯ КУЛИНАРНОГО КОЛЛЕДЖА**

**АВТОРЕФЕРАТ
ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА**

студентки 5 курса 501 группы
направления 44.03.01 Педагогическое образование,
профиль подготовки «Технология»
факультета психолого-педагогического и специального образования
заочной формы обучения

ВАСИНОЙ ВИКТОРИИ СЕРГЕЕВНЫ

Научный руководитель
старший преподаватель
кафедры технологического образования _____ Е.А. Спиридонова

Зав. кафедрой
технологического образования
кан. пед. наук, профессор _____ В.Н. Саяпин

Саратов 2022

Введение. События, происходящие в стране и мире, держат фокус внимания на разных сторонах жизни и профессиональных качествах человека, а формирование самостоятельности является важным моментом. Если говорить о профессиональной самостоятельности, то решение данной задачи стоит перед образовательным процессом.

Компетентностный подход исходит из обоснованного понимания сущности образовательного процесса как процесса внутреннего, «движущий механизм» которого заложен в природе человека, его стремлениях стать (становиться) человеком.

Под компетенцией подразумевается «некое отчужденное, наперед заданное требование к образовательной подготовке учащегося» по овладению совокупностью взаимосвязанных качеств личности, знаниями, умениями и навыками, способами, необходимыми для качественной деятельности. Термин «компетентность», в свою очередь, может использоваться для фиксации уже состоявшихся качеств личности, «владения, обладания человеком соответствующей компетентностью, включающей его личностное отношение к ней и предмету деятельности».

Тема формирования профессиональных компетенций является весьма актуальной, так как общество заинтересованно в людях, умеющих впитывать знания, которые осознают важность образования и самообразования для жизни и своей деятельности, способные применять полученные знания на практике, решать возникающие проблемные ситуации.

Проблему работы можно сформулировать следующим образом: как сформировать профессиональные компетенции у обучающихся в условиях кулинарного колледжа используя компетентностный подход?

Объект исследования: учебно – воспитательный процесс на занятиях профессионального модуля.

Предмет исследования: формирование профессиональных компетенций на занятиях профессионального модуля.

Цель исследования – обосновать и экспериментально доказать

эффективность компетентностного подхода при организации образовательного процесса в кулинарном колледже.

Гипотеза исследования: результат формирования профессиональных компетенций у обучающихся кулинарного колледжа будет достигнут, если:

- будет проанализирована литература с целью изучения факторов, влияющих на формирование профессиональных компетенций у обучающихся;

- будет раскрыта и практически обоснована роль технологии проблемного обучения в образовательном процессе кулинарного колледжа как средства формирования профессиональных компетенций.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие **задачи** исследования:

1. Проанализировать психолого-педагогическую и методическую литературу по исследуемой теме с целью освещения её теоретических основ;

2. Изучить структуру профессиональных компетенций обучающихся кулинарного колледжа;

3. Раскрыть особенности формирования профессиональных компетенций в условиях образовательного процесса у обучающихся кулинарного колледжа;

4. Провести педагогический эксперимент по формированию профессиональных компетенций у обучающихся на занятиях с помощью технологии проблемного обучения.

Для реализации вышеназванной цели и задач были использованы следующие **методы** психолого-педагогического исследования:

- изучение и анализ научной и научно-исследовательской литературы;
- обобщение и анализ передового педагогического опыта;
- тестирование обучающихся с целью выявления уровня сформированности профессиональных компетенций;
- педагогический эксперимент.

Методологической основой работы послужили исследования

Н.Хомского, П.Ф. Каптерева, А.В. Хуторского, И.А. Зимней.

База исследования: педагогический эксперимент проходил на базе ГАПОУ СО «Саратовский колледж кулинарного искусства».

Теоретическая значимость исследования заключается в том, что: был педагогически обоснован компетентностный подход в организации образовательного процесса у обучающихся в кулинарном колледже.

Практическая значимость исследования заключается в следующем:

- разработано тестирование, которое в дальнейшем можно использовать для выявления уровня сформированности профессиональных компетенций обучающихся кулинарного колледжа;
- данные, полученные в результате проведения исследования, могут быть использованы педагогическим коллективом, с целью подбора более эффективных методов обучения обучающихся кулинарного колледжа.

Выпускная квалификационная работа состоит из введения, теоретической и экспериментальной части, выводов, заключения, списка использованных источников и приложений.

Основное содержание выпускной квалификационной работы: В первой главе «Теоретическое обоснование подхода при организации образовательного процесса в кулинарном колледже» рассматриваются структура и содержание компетентностного подхода, характеристика и особенности формирования профессиональных компетенций обучающихся кулинарного колледжа.

В ходе теоретического анализа психолого-педагогической, методической и специальной литературы по данной теме было сформулировано несколько определений:

1) Компетенция – это отчужденное, заранее заданное социальное требование (норма) к образовательной подготовке ученика, необходимой для его эффективной продуктивной деятельности в определенной сфере.

2) Компетентность – это совокупность личностных качеств ученика (ценностно – смысловых ориентаций, знаний, умений, навыков,

способностей), обусловленных опытом его деятельности в определенной социально и личностно – значимой сфере.

Другими словами, компетенция – это знания, а компетентность – это умение действовать, владея знаниями.

3) Компетентностный подход – это замена образовательного формирования знаний, умений и навыков на набор компетентностей, которые, в свою очередь, будут непосредственно формироваться у обучающихся на основе усовершенствованного содержания и в процессе их деятельности.

В структуру компетентностного подхода входят следующие компоненты: знания, опыт, ценность, эмоционально – волевая регуляция, готовность).

Сегодня компетентностный подход направлен на:

1. Пути освоения новых видов деятельности обучаться решению социально значимых и важных задач;

2. Построение поисковой и исследовательской деятельности, построение своих знаний самостоятельно обучающимся, тем самым происходит усиление личностной направленности образования;

3. Ориентацию на саморазвитие личности – дать возможность проявлять творчество, самостоятельность, увидеть свои результаты и достижения. Не забывать уделять время самоанализу и рефлексивной деятельности.

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

В ходе анализа Федерального государственного образовательного стандарта и рабочих программ профессиональных модулей были сделаны выводы, что формирование профессиональной компетентности в кулинарном колледже осуществляется через содержание образования, которое включает в перечень учебных предметов, профессиональные навыки и умения, которые

формируются в процессе овладения предметом. Все это будет формировать и развивать гармоничную личность, которая способна саморазвиваться и совершенствоваться.

Условия, при которых у студентов происходит развитие профессиональной компетентности следующие:

1. Организационно - управленческие (материально-техническое оснащение образовательного процесса, учебный план, расписания занятий).

В кулинарном колледже студенты практикуются на современном оборудовании. Для того, чтобы компетентность была и росла не только у студентов, все преподаватели и мастера производственного обучения проходят повышения квалификации, посещают различные мастер – класс.

Содержимое учебного плана кулинарного колледжа, с которым можно ознакомиться на официальном сайте колледжа, соответствует образовательным стандартам.

2. Учебно-методические (отбор содержания занятий, интеграция в образовании (межпредметные связи), выделение ведущих идей).

3. Технологические (организация активных форм обучения, использование инновационных технологий).

4. Психолого-педагогические (система стимулирования мотивации учения, осуществление диагностики развития студентов, определение критериев компетентности, рефлексивно-оценочный этап каждого занятия).

На основе этих условий можно выделить ведущий фактор в становлении профессиональной компетентности учащегося - это компетентность педагога.

Для успешного формирования профессиональных компетенций всё должно быть взаимосвязано, дисциплины объединяют и дополняют друг друга, применяются эффективные методы обучения.

Одни из методов обучения, применяемых в кулинарном колледже – это проблемный метод и это метод деловой игры.

Профессиональные компетенции формируются в большей степени

именно на практике (учебной и производственной). Учебная практика студентов ГАПОУ СО «Саратовский колледж кулинарного искусства» проходит в учебных лабораториях учебного заведения, которые оснащены современным оборудованием и инвентарем, есть площадки, которые отвечают требованиям WorldSkills и демонстрационному экзамену. Студенты кулинарного колледжа не просто отработывают приготовление какого-либо блюда, но и должны показать верный процесс работы, соблюдение санитарных норм, которые ими были изучены на дисциплинах профессионального модуля и основах микробиологии, уметь презентовать своё блюдо.

Трудности, которые возникают у обучающихся во время обучения:

- 1) Знания, полученные на теоретических занятиях, затрудняются применять на практике;
- 2) Вызывает затруднение составление алгоритма последовательных действий;
- 3) Низкий уровень навыков самостоятельной деятельности в поиске информации.

Многие студент не сразу могут самостоятельно справиться с заданием такого рода - разработать технологическую карту блюда (имея определенный список ингредиентов), сформировать чек-лист последовательных действий, приготовить итоговое блюдо, соблюдая все правила и нормы. У обучающихся возникают вопросы: «С чего необходимо начать свою работу?» или «Что с этим делать?», «Как применить ранее полученные знания и опыт?». Это свидетельствует о достаточно низком уровне сформированности профессиональных компетенций.

Во второй главе исследовательской работы был проведен педагогический эксперимент, который проходил на базе Саратовского колледжа кулинарного искусства. Он состоял из двух основных этапов: констатирующий и формирующий. В исследование были задействованы обучающиеся 3 курса по профессии «Повар, кондитер».

Целью констатирующего этапа эксперимента было выявление и оценка уровня сформированности профессиональных компетенций у обучающихся на занятиях профессионального модуля.

В процессе исследования учитывалось, что студентами пройдено два объёмных профессиональных модуля, включающие междисциплинарные курсы, учебные и производственные практики. Немало важным моментом стало то, что исследуемая группа попала на период дистанционного обучения (весной 2020 года они являлись студентами 1 курса). Поэтому процесс формирования профессиональных компетенций усложняется, приходится многое догонять, объединять.

Для оценки уровня сформированности профессиональных компетенций было проведено тестирование по пройденным профессиональным модулям. Респондентам было предложено ответить на задания, провести сравнительный анализ и выстроить логические цепочки.

При обработке результатов было выявлено, что большинство респондентов обладает средним уровнем сформированности профессиональных компетенций. На данном этапе эксперимента нельзя с уверенностью назвать такую оценку ещё объективной.

Анализ уровня сформированности профессиональных компетенций подтвердил актуальность проблемы и необходимость подбора средств, методов и форм обучения с целью углубления знаний, повышения способности самостоятельно применять их на практике.

Далее на формирующем этапе нами был разработан и апробирован цикл теоретических и практических занятий, направленный на формирование профессиональных компетенций у обучающихся в экспериментальной группе.

Разработанный цикл занятий и раздаточного материала предполагает решение следующих задач:

- формирование интереса к профессии;
- формирование навыков творческой деятельности;

- формирование навыков анализирования;
- формирование практического применения полученных знаний, как по междисциплинарному курсу, так и по санитарии;
- формирование умения строить логические цепочки и ассоциативный ряд.

В течение ряда занятий использовались задания, стимулирующие активную практическую деятельность и направленные на формирование и развитие профессиональных компетенций.

В качестве наиболее эффективного метода формирования профессиональных компетенций выбран метод проблемного урока. Профессиональный модуль (Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента), который студенты проходили на момент проведения эксперимента, поможет повысить уровень знаний в целом, а также применять их на практике.

Для выявления динамики уровня сформированности профессиональных компетенций было проведено повторное тестирование, по результатам которого 59% обучающихся (13 человек) имеют высокий уровень сформированности профессиональных компетенций, то есть больше половины группы, участвующей в эксперименте.

Средний уровень сформированности профессиональных компетенций показал 41% обучающихся (9 студентов). Это хороший результат, можно предположить, что при дальнейшем использовании уроков и заданий направленных на повышение уровня сформированности профессиональных компетенций, результат в дальнейшем станет еще лучше.

Следует обратить внимание, что обучающихся с низким уровнем сформированности профессиональных компетенций во второй части эксперимента не выявлено что, в конечном итоге, и являлось наиболее важной задачей эксперимента.

Цикл теоретических и практических занятий, разработанный и

экспериментально проверенный в ходе осуществления исследования, эффективен и может применяться в профессиональном образовании.

Заключение. Формирование профессиональных компетенций на занятиях профессионального модуля осуществляется на основе интеграции интеллектуальной и практической деятельности, что позволяет обучающемуся наиболее сознательно усваивать информацию и использовать её для решения возникающих проблемных ситуаций.

Безусловно, сложившаяся ситуация в стране за последние годы отразилась на качестве сформированности профессиональных компетенций и сейчас особенно важно уделить внимание данному вопросу, как педагогам, так и самим обучающимся.

При верно выстроенном обучении студенты будут:

- учиться находить необходимую для выполнения работы информацию в материалах учебника, рабочей тетради;
- анализировать предлагаемую информацию (работа с меню предприятий общественного питания, образцы технологических карт блюд),
- постоянно стремиться к получению новых знаний, навыков и их систематизированию;
- выстраивать логические цепочки,
- применять в практической деятельности ранее сформированные знания;
- знать оборудование предприятий общественного питания и как на них работать.

Все поставленные задачи в ходе выполнения работы были решены:

1. Проанализирована психолого-педагогическая и методическая литература по исследуемой теме с целью освещения её теоретических основ;
2. Изучена структура профессиональных компетенций обучающихся кулинарного колледжа

3. Раскрыты особенности формирования профессиональных компетенций в условиях образовательного процесса у обучающихся кулинарного колледжа;

4. Проведен педагогический эксперимент по формированию профессиональных компетенций у обучающихся на занятиях с помощью технологии проблемного обучения.

По результатам работы были сделаны обоснованные и развернутые **выводы:**

1. На формирование профессиональных компетенции влияют различные факторы такие, как компетентность педагога, достоянная материальная база, в соответствии с последними требованиями и стандартами. При грамотном подходе к содержанию дисциплин, верно выбранному методу обучения, большой возможностью практического опыта можно прийти к сформированности профессиональных компетенций.

2. После проведенного педагогического эксперимента по формированию и развитию профессиональных компетенций у обучающихся 3 курса кулинарного колледжа результаты тестирования значительно улучшились. Это выразилось в следующих направлениях:

- ✓ присутствует стремление к получению новых знаний;
- ✓ развились способности выстраивать логические цепочки и систематизировать свои знания;
- ✓ улучшился навык применения знаний на практике;
- ✓ положительная динамика была отмечена в ассоциирование отдалённые понятия, генерирование идей;
- ✓ улучшился сравнительный анализ при решении профессиональных задач.

Данная работа имеет прикладное практическое значение, выводы и рекомендации могут быть использованы при организации учебно-воспитательного процесса, на учебных и производственных занятиях.