

ОЦЕНКА ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ СТУДЕНТОВ

Корнеева Е.Ю.

*Корнеева Екатерина Юрьевна – преподаватель социально-экономических дисциплин,
отделение технологии приготовления пищи,
Государственное профессиональное образовательное учреждение Забайкальский государственный колледж,
г. Чита*

Аннотация: в статье содержатся материалы личного опыта оценки качества подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Оценка уровня сформированности профессиональных компетенций будущих специалистов может производиться и традиционными формами. Курсовой проект является реальной возможностью оценивания как общих, так и профессиональных компетенций.

Ключевые слова: профессиональные компетенции, курсовой проект, профессиональная деятельность, индивидуальный творческий продукт.

Одним из направлений оценки качества подготовки обучающихся является оценка уровня сформированности их общих и профессиональных компетенций [1].

Появление этих новых объектов оценивания обуславливает необходимость применения инновационных подходов к оценке качества подготовки студентов [2]. Однако, как показывает личная практика, традиционная курсовая работа является реальной возможностью определения уровня развития компетенций студентов.

Учебным планом профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения» специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» предусмотрена курсовая работа, выполняемая в форме курсового проекта. Работая над проектом, студенты формируют все профессиональные компетенции, предусмотренные данным модулем, а на его защите имеют возможность подтвердить их перед независимой комиссией.

Курсовой проект студента является индивидуальным творческим продуктом самостоятельной деятельности студента, определенные характеристики которого могут служить доказательством сформированности профессиональных компетенций [3].

Перед началом выполнения курсового проекта студенты получают индивидуальные задания в виде описания конкретной ситуации, максимально приближенной к реальной профессиональной деятельности; задачу формулировку (требование выполнить какие-либо действия, разработать или заполнить документацию, произвести необходимые расчеты и т.д.); условия выполнения работы. К заданию прикладываются бланки и формы, которые нужно заполнить.

При написании курсового проекта применяется опыт практических занятий по МДК 06.01 «Управление структурным подразделением организации», а также производственной практики.

Работа над проектом заключается в разработке производственной программы на один день для предприятия общественного питания.

Содержание курсового проекта обеспечивает демонстрацию основных аспектов профессиональной деятельности, связанной с трудовыми функциями будущего специалиста: планирование деятельности предприятия общественного питания, анализ показателей работы, оперативное планирование работы производства, расчет сырья, заполнение технологической документации, организация работы основных производственных цехов, рациональная организация труда на производстве, организация и обеспечение контроля качества продукции производства.

1. Глава 1 «Характеристика предприятия общественного питания» включает в себя необходимое количество параграфов, совокупность которых сможет дать объемную и актуальную информацию по объекту проводимых исследований и выполнению производственных задач.

2. Глава 2 «Контроль обеспечения безопасности готовой продукции производства» предусматривает изложение теоретического материала в совокупности с описанием конкретной проблемы на производстве.

3. Глава 3 «Оперативное планирование предприятия» ориентирована на практическую составляющую работы. Здесь принимаются обоснованные решения по составлению меню, производятся необходимые расчеты и оформляются технологические документы.

4. Глава 4 «Организация работы производственного цеха предприятия общественного питания» также имеет практическое значение и предусматривает работу в конкретной ситуации, максимально приближенной к реальной профессиональной задаче: составить схему производственного цеха с описанием его технологических процессов и соблюдением требований охраны труда и техники безопасности на производстве.

Таблица 1. Возможности оценки сформированности компетенций с помощью выполнения курсового проекта

Профессиональные компетенции		Разделы курсового проекта	Виды работ
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства	Характеристика предприятия общественного питания	Исследование основных показателей работы предприятия общественного питания. Анализ производственной инфраструктуры. Оценка условий труда.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями	Оперативное планирование предприятия общественного питания	Определение загрузки торгового зала. Составление плана-меню обеда. Составление меню комплексного обеда.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива	Организация работы производственного цеха	Составление заданий поварам. Описание технологических процессов цеха. Разработка плана цеха с размещением оборудования. Выполнение условий охраны труда и техники безопасности на производстве.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Контроль обеспечения безопасности готовой продукции	Определение доброкачественности сырья приемлемыми методами. Организация управления качеством продукции. Проведение внешнего и внутреннего контроля на предприятии. Бракераж готовых блюд.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Оперативное планирование предприятия общественного питания	Составление технологических карт блюд. Заполнение наряд-заказа. Оформление требования-накладной. Составление калькуляций блюд.

В курсовом проекте профессионального модуля прослеживаются тесные междисциплинарные связи с:

- ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов сырья» по вопросам технологического оборудования;
- ОП.08 «Охрана труда» по вопросам обеспечения требований безопасности на производстве;
- ОП.10 «Товароведение продовольственных товаров» по вопросам качества продукции предприятий общественного питания;
- ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» и
- ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» по вопросам норм вложений составных ингредиентов в блюда, перерасчета закладки продуктов.

Работая над проектом, студенты имеют возможность использовать собранные ими достоверные сведения с мест прохождения производственной практики, ссылаться на источники Интернет-ресурсов, пользоваться нормативной, справочной и специализированной литературой.

Для того, чтобы оценка профессиональных компетенций была объективной, разработан бланк технического задания на выполнение курсового проекта, который устанавливает условия выполнения проекта и утверждается заместителем директора по УР.

Обязательное условие оценивания – публичная защита курсового проекта перед преподавателем, студентами и независимыми членами комиссии. Необходимость защиты обусловлена, во-первых, важностью удостоверения «авторства» полученного продукта, а, во-вторых, обязательностью демонстрации владения профессиональными компетенциями.

Важным условием эффективности оценочной процедуры является открытость и доступность критериев оценивания [2]. Студенты информируются о них с момента выдачи задания к курсовому проекту.

И в заключение хочу подчеркнуть особенности результатов выполнения курсового проекта:

- 1) Направленность на разрешение проблемы профессиональной деятельности, связанной с трудовыми функциями будущего специалиста [4].
- 2) Повышение познавательной активности, творческих способностей, самостоятельности студентов в процессе решения производственных задач.

3) Возможность комплексного применения полученных знаний, умений, практического опыта производственной практики в работе над курсовым проектом.

4) Использование учащимися своих разработок при выполнении выпускной квалификационной работы.

5) Причисление к инструментам оценки уровня сформированности общих и профессиональных компетенций.

6) Демонстрация способности принимать управленческие решения при выполнении производственных задач; проявление интереса к будущей специальности.

Список литературы

1. *Байдено В.И.* Компетенции в профессиональном образовании (к освоению компетентностного подхода) // Высшее образование в России, 2004. № 11. С. 12-14.
2. *Ванислава С.П.* Курсовой проект как один из способов формирования общих и профессиональных компетенций (из опыта работы) // Актуальные проблемы гуманитарных и естественных наук, 2015. № 11-4. С. 56–59.
3. *Гарафутдинова Г.Р., Утишинская А.Е.* Модель оценивания профессиональных компетенций // Инновации в образовании, 2011. № 4. С. 15–25.
4. *Евсеева Е.В.* Система оценивания общих и профессиональных компетенций при подготовке специалистов среднего звена // Материалы научно-практической конференции, 2015. С. 5–10.
5. *Кривенкова Е.И.* Компетентностный подход в современном российском образовании: к вопросу о сущности понятия // Материалы международной научно-практической конференции, 2010. С. 5–10.