**Формирование общих и профессиональных компетенций  на занятиях дисциплин по профессии «Повар, кондитер»**

***Преподаватель спецдисциплин Дементьева Н.Е.***

***ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум»***

Под компетентностью понимается качество субъекта деятельности, проявляющееся в способности системного применения знаний, умений, ценностных установок, позволяющее успешно разрешать различные противоречия, проблемы, практические задачи в социальном, профессиональном и личностном контексте.

Термин «компетентность» в переводе с латинского означает – круг вопросов, относительно которых человек хорошо осведомлен, обладает умениями, знаниями и опытом.

Профессиональные учебные заведения должны учитывать изменения особенностей бытия, труда и роли человека в условиях новой, технически и информационно насыщенной реальности, прививать будущему специалисту общие и профессиональные компетенции.  Однако подготовка квалифицированного специалиста затруднена по ряду причин, одной из которых является разрыв между теорией и практикой (опытом). Другой немаловажной причиной является быстрая информатизация общества, и совсем новые, только что выпущенные учебники не поспевают за актуальным на данный момент материалом и уходят на второй план.

Таким образом, можно сделать вывод, что изменения, происходящие сегодня в образовании, вынуждают педагогов вновь задуматься над вопросом «чему и как учить?», а также искать все новые подходы, методы и приемы достижения поставленной стандартами образования цели.

На мой взгляд, на уроках профессионального цикла,   очень важен личностно-ориентированный подход, потому что к  нам приходят обучающиеся, часто выбравшие свою профессию еще не вполне осознанно. Влияет и возраст, и не устоявшиеся взгляды на свое будущее. Одной из своих главных задач, считаю заинтересовать их предметом, стремлюсь к тому, чтобы они полюбили свою профессию.

Новая нормативно – правовая база российского образования, а именно новое поколение ФГОС, дали дополнительные свободы в решении задач по формированию содержания профессионального образования, организации учебного процесса, а также предоставили возможность построения индивидуальных траекторий профессионального образования. Также в настоящее время профессия «Повар, кондитер» претерпела коренные изменения: из «серых» общепитовских  стен она «выходит» в привлекательные, комфортабельные кафе и рестораны с богатейшим набором  изысканных блюд.

Развитие туризма, проникновение мировых кухонь в страну, открытие новых кафе и ресторанов заставляет развивать и совершенствовать национальную кухню с включением блюд мирового распространения, подключая их названия на иностранном языке.

Учитывая требования и запросы работодателей в программу профессиональных модулей, в качестве вариативной части, были введены дополнительные компетенции по приготовлению пищи, учитывающие традиции казачества.

Чтобы выпускники были успешными и востребованными на современном рынке труда, мы должны научить их учиться. Поэтому в своей педагогической деятельности мною используются элементы различных технологий: дифференцированное обучение (задания различного уровня сложности), личностно-ориентированное   обучение,  информационно-коммуникативные технологии  (применение учебных электронных ресурсов по профессии, ресурсов сети Интернет, разработка презентаций к урокам), интегрированные уроки, технология игровых методов, технология проектного обучения (исследовательские работы), здоровьесберегающие технологии, а также  педагогику сотрудничества.

В рамках перечисленных образовательных технологий использую нетрадиционные формы уроков: уроки самостоятельной деятельности, исследовательские, проблемные, уроки-тренинги, уроки-семинары.

Считаю, что уроки самостоятельной работы  формируют и развивают механизмы независимости обучающихся, развивают самостоятельные качества личности.

Уроки  на основе групповой деятельности помогают обучать работать  в коллективе. Каждый участник групповой деятельности непроизвольно включается в совместную работу и оказывается перед выбором: либо делать как все, либо определить себе место, роль и функцию в коллективе. Для подростков, стремящихся к самоутверждению среди сверстников, подобное самоопределение в деятельности имеет большое значение. Опыт показывает, что групповая работа особенно эффективна, если преподавателем организован процесс распределения учебных заданий и продумана технология обсуждения их в коллективе. Именно  сам процесс обсуждения учебных заданий воспринимается так, как будто бы взрослые советуются с обучающимися, спрашивают об отношении к происходящему и прислушиваются к их мнению. Подобная ситуация помогает обучающимся целенаправленно осуществлять процесс познания и чувствовать себя более уверенно.

Открытый урок по теме Организация приготовления полуфабрикатов с использованием групповых форм обучения проведен в гр. ПК- 181, с применением форм обучения мозговая атака, самостоятельная работа, ролевая игра, элементы соревнования.

В профессиональной подготовке специалистов отдельное место занимают задачи с технологическим содержанием, применяемые в целях развития технологического мышления учащихся, осуществления связи теории и практики, теоретического и производственного обучения. Для обучения специалиста общественного питания характерны задачи на поиск решений в различных производственных ситуациях, на расчет технологических режимов обработки сырья, норм вложения ингредиентов для приготовления блюд, расчет взаимозаменяемости и т. д. Реализация задач по формированию общих и профессиональных компетенций на практических занятиях по спецдисциплинам осуществляется при использовании ситуационных задач и производственных ситуаций, т. е с применением кейс-технологий. Для этого преподаватель должен правильно сформулировать задачу и проблему.

1. Задача содержит описание условий проблемной ситуации и результат, который необходимо получить в ходе ее решения. Неполная (сокращенная) задача может отражать либо проблемную ситуацию, либо результат решения проблемной ситуации. В любом случае формулировка задачи будет включать в себя некий глагол, указывающий на необходимость конкретного действия: Что делать? Как поступить в данной ситуации? Ваши действия?

2. Планируемые результаты изучения учебной темы:

Наименование компетенций, на развитие которых направлена ситуация (ОК1 -, ОК n - ) (ПК1 -, ПК n - )

- развитие личностных качеств

- метапредметные знания и умения - познавательные, регулятивные, коммуникативные (общекультурные компетенции)

- предметные, т.е. профессиональные компетенции (ПК1 -, ПК n -)

3.Ситуация/профессиональное задание включает:

Шаг 1 Мотивация. (Содержит последовательный ответ: Зачем? Что? Как? С помощью чего? Чего добьемся?)

Шаг 2 – Текст задачи - учебная цель действия (сама ситуация);

Шаг 3 - Действия, которые приведут к успеху (ключевые слова: проанализируйте, сопоставьте, опишите, спроектируйте, выполните, оцените, представьте и др)

4. Критерии оценивания: низкий уровень: средний уровень: высокий уровень:

Необходимо довести до сведения обучающихся разработанные критерии оценки задания.

***Примеры ситуационных задач.***

*Задание 1.*

*Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Оцените предложенную производственную ситуацию. Ответьте на вопросы, указанные в задании. Время выполнения задания –10 минут.*

*- На производство поступил заказ на 7 порций блюда «Мусс клюквенный».*

*Нужно выполнить заказ*

*Студенты пошагово решают задачу:*

*Шаг 1. Мотивация. Содержит последовательный ответ: Зачем? Что? Как? С помощью чего? Чего добьемся?)*

*При помощи справочной литературы «Сборник рецептур» нужно выполнить заказ, рассчитав норму продуктов*

*Шаг 2 – текст задачи (учебная цель действия (сама ситуация)*

*Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Мусс клюквенный».*

*Шаг 3 - действия, которые приведут к успеху (ключевые слова: проанализируйте, сопоставьте, опишите, спроектируйте, выполните. оцените, представьте и др.) Полученные данные представьте в пустые ячейки таблицы 1.*

*Шаг 4. Заполнить таблицу с показателями качества Мусса, сделать описание качества вкуса, запаха, формы, цвета, консистенции, температуры подачи.*

*Шаг 5. Описать технологию приготовления Мусса клюквенного текстом или в виде схемы. Например, так:*

*1 Желатин замачивают в воде для набухания*

*2 Клюкву перебирают, промывают*

*3 Из клюквы отжимают сок*

*4 Мезгу проваривают в воде, процеживают*

*5 В отвар вводят сахар и набухший желатин*

*6 Доводят до кипения*

*7 Добавляют клюквенный сок*

*8 Охлаждают до 20 °С*

*9 Взбивают до устойчивой пышной массы*

*10 Хорошо взбитый мусс перекладывают в формы, креманки или продолговатые лоточки*

*11 Ставят в холодильник на 1–1,5 ч*

*12 Охлажденный мусс вынимают из формочек*

*Ситуация 2.*

*Вам предстоит приготовить грибы в сметанном соусе. Но на предприятии общественного питания нет свежих грибов, есть только консервированные. Какие способы консервирования грибов вы знаете? Как из консервированных грибов приготовить горячее тушеное блюдо?*

*Ситуация 3. Приготовленное поваром картофельное пюре оказалось сероватого цвета, вязким и непышным. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. К каким блюдам вы порекомендуете подать картофельное пюре?*

*Ситуация 4.*

*В поступившей на предприятие общественного питания белокочанной капусте обнаружены гусеницы и их личинки. Как подготовить такую капусту для приготовления блюд? Перечислите формы нарезки белокочанной капусты и их кулинарное использование.*

*Ситуация 5*

*В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Овощи припущенные». Посетитель не знаком с таким блюдом и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо объяснить значение способа припускания овощей. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.*

*Ситуация 6*

*В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Котлеты морковные». Посетитель удивлен, он знает только мясные или рыбные котлеты, и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо рассказать о составе и о технологии приготовления котлет морковных. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.*

***Критерии оценивания решения ситуационной задачи***

*На 5 баллов оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению овощных блюд и гарниров;*

*4 балла выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.*

*3 балла выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.*

*2 балла выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. 1 балл - допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.*

Элементы личностно-ориентированного обучения реализую,  применяя в своей работе такие группы методов, как:

* создание условий для свободы выбора в учебном процессе;
* опережающая самостоятельная работа;
* игровые технологии.

*Предоставление свободы выбора в учебном процессе.*

        Только представление свободы выбора в отдельных аспектах изучения учебных дисциплин создает у обучающихся ощущение активного участия в организации учебной деятельности, сотрудничества с преподавателем, необходимости самостоятельно ставить цели и находить способы их решения в собственном образовательном процессе, а не в действиях, выполняемых по указанию педагога.

Свобода выбора   на учебных дисциплинах не предполагает выбора между «сделать» или «не делать», а предусматривает возможность выбора разных вариантов изучения  содержания дисциплины, разнообразие форм контроля, предоставляет возможность выбрать наиболее личностно-значимые и существенные для обучающегося в данный отрезок времени способы учебной работы. Например, при организации самостоятельной работы с учебником я предлагаю на выбор следующие виды работы:

* составление конспекта;
* составление конспекта в виде ответа на вопросы;
* составление опорной схемы по теме;
* составление интеллект – карты по изученной теме;
* составление конспекта в виде таблицы и т.п.

При выполнении домашнего задания, обучающимся также предлагаю сделать выбор. Например,  даю дифференцированное домашнее задание, которое представляет собой как обязательную часть, так и дополнительную. При подготовке сообщений обучающимся на выбор предлагаю несколько тем, из которых они могут выбрать наиболее интересную для них. Кроме того подготовка сообщения может быть выполнена в разных видах- в виде привычного сообщения на формате А4, в виде слайдовой презентации, в виде фото-сообщения, озвученного слайд-шоу и т.д. При подготовке сообщений обучающиеся могут пользоваться как литературой, предложенной мной, так и использовать дополнительную литературу по своей инициативе.

При контроле знаний предлагаю обучающимся на выбор несколько вариантов работы. Например:

* письменный ответ на тестовое задание;
* ответ на кроссворд;
* устный ответ по опорной схеме;

Опережающая самостоятельная работа активизирует познавательную деятельность обучающихся, интенсифицирует и индивидуализирует учебный труд, способствует формированию активности личности при изучении учебных дисциплин, формирует у обучающихся положительную мотивацию учения, развивает познавательные интересы и потребности.

Задания опережающего характера обычно включают небольшие сообщения по теме вначале изучения нового материала.

Элементы ролевой игры использую при изучении тем по дисциплине

«Основы калькуляции и учета»: Оформление операций по движению сырья и готовой продукции; Материальная ответственность и инвентаризация, где обучающиеся играют роли кладовщика, повара, зав. производством, бригадира, бухгалтера. В игровой форме студенты учатся оформлять документы по приемке, отпуску товаров, их учету, списанию с материально- ответственных лиц актируемых и нормируемых потерь товаров.

Анализируя оформленные документы, студенты исправляют ошибки допущенные должностными лицами, дают рекомендации по предотвращению недостатков в работе данных лиц.

Игровые формы обучения особенно важны в формировании общих компетенций.

Использование разнообразных методов тестирования формирует у студентов понимание необходимости точных знаний, оценить уровень их усвоения и применения, выявить слабые места и пробелы. Считаю обязательным проведение анализа ошибок, допущенных в ответах на тестовые задания, к проверке которых привлекаю и студентов, что повышает уровень доверия между нами.

Использую такие элементы педагогики сотрудничества, как предложение роли помощника - консультанта студентам, которые самостоятельно справились с заданием и могут проконсультировать слабых студентов по конкретным заданиям, причем не просто решить за них задачу а именно уметь объяснить, помочь увидеть ошибку.

Педагогика сотрудничества между студентом и студентом, студентом и преподавателем ярко выражена при использовании проектной технологии обучения, особенно на 3 курсе, когда будущие выпускники готовят творческие проекты по выпускной работе с последующей их защитой.

Ежегодные олимпиады по профессии и профессиональным модулям показывают неплохой уровень знаний и умений студентов по профессии «Повар, кондитер», в том числе и во Всероссийских дистанционных олимпиадах.

Благодаря такой организации обучения мы обращаемся, как говорил

В.  Ключевский,  «…не  к  изучаемому  предмету,  а  к  воспринимающему мышлению», что способствует включению знаний и умений в структуру личностных качеств, т. е. формированию компетенций.

Считаю, что через внедрение элементов перечисленных технологий, у обучающихся формируются профессиональные и общие компетенции по профессии.