**Создание условий для формирования ПК у студентов при изучении дисциплин цикла ООД, ОГСЭ и МиЕН**

**Т*южина Екатерина Дмитриевна, преподаватель***

***ГБПОУ «Дзержинский техникум бизнеса и технологий»***

В процессе обучения студентов в системе СПО преподавателям общеобразовательных дисциплин необходимо создавать условия для развития профессиональных компетенций наряду с общими. Хотя основная нагрузка в этой сфере ложится на мастеров производственного обучения и преподавателей ПМ, но и преподаватели общеобразовательных дисциплин и предметов курса ОГСЭ и МиЕН также могут внести свою лепту. Нередко и сами студенты задают прямой вопрос «А зачем оно (химия/биология/география/экология и т.д.) мне?».

Связать цикл ООД, ОГСЭ и МиЕН дисциплин с профессиональными компетенциями трудно, но возможно. Это позволяет мотивировать студентов к изучению предмета, повысить интерес к профессии или специальности, проявить индивидуальность и творческие способности, а студентам старших курсов – применить на практике приобретенные умения. Примером могут служить индивидуальные творческие домашние задания с упором на изучаемую тему.

**Примеры из личной практики**

**1. Учебная дисциплина ОУД.18 География и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, 43.02.15 Поварское, кондитерское дело**

Перед началом изучения географических и экономических особенностей того или иного региона студентам предлагается выбрать и описать любое традиционное блюдо данной географической области (кухня Европы, Азии, Африки, Латинской Америки, России и т.д.). Работа может иметь любую визуальную форму: презентация, видеофайл, фотография, видео-мастер-класс и т.п. Форма организации работы: индивидуальная, групповая.

**Условия задания:**

1. Привязка блюда к конкретному региону

2. Традиционность блюда

3. История блюда, интересные факты

4. Первоначальный рецепт

5. Современный рецепт и вид, особенности приготовления

**Критерии оценки:**

1. Наглядность

2. Информативность

3. Своевременность

**Решаемые задачи:**

1. Расширение кругозора

2. Развитие коммуникативных УУД

3. Формирование интереса к дисциплине

4. Формирование интереса к профессии (специальности)

5. Создание предпосылок к формированию ПК:

6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями (19.02.10 Технология продукции общественного питания)

5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию (19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)

6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (43.02.15 Поварское, кондитерское дело)

**2. Учебная дисциплина ЕН.02 Экологические основы природопользования и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, 43.02.15 Поварское, кондитерское дело**

В рамках изучения учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования студентам может быть предложено задание, направленное на закрепление изученного материала и на проверку умения ориентироваться в технологическом процессе. Таким заданием может служить классификация отходов пищевого производства по предложенным критериям и выбор технологии их переработки и утилизации в рамках изучения тем Антропогенное загрязнение оболочек Земли и Источники техногенного воздействия на окружающую среду.

**Условия задания:**

1.Выбор 3-5 примеров отходов пищевого производства

2.Классификация по предложенному образцу, изученному на занятии

3.Предложенный метод переработки, минимизации или вторичного использования отходов

**Критерии оценки:**

1. Развернутость ответа

2. Информативность

3. Своевременность выполнения

Форма выполнения – групповая

**Решаемые задачи:**

1. Проверка усвоения материала
2. Создание предпосылок к формированию ПК:

5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

5.3. Организовывать работу трудового коллектива

1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке (19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)

6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

6.3. Организовывать работу трудового коллектива

ВД.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ВД.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции (19.02.10 Технология продукции общественного питания)

Подобное задание может быть предложено студентам 1 курса при изучении учебных дисциплин Экология и Биология.

**3. Учебная дисциплина ЕН.02 Экологические основы природопользования и специальность 54.02.01 Дизайн (по отраслям)**

При изучении дисциплин курса ОГСЭ и МиЕН так же есть место творческим индивидуальным или групповым заданиям, связанным с профилем специальности. Поскольку учебная дисциплина Экологические основы природопользования изучается на IV курсе, и студенты завершают освоение ПК, им может быть предложена разработка проектов дизайна объектов различной направленности, а также творческих заданий на тему «Визуализация экологических проблем»:

1. Интерьер с аквариумом

2. Альпийская горка

3. План озеленения помещения

4. Визуализация экологических проблем

**Критерии оценки:**

1. Практическая значимость

2. Наглядность

3. Своевременность выполнения

**Решаемые задачи:**

1. Проверка усвоения материала
2. Создание предпосылок к формированию ПК:

1.1 Проводить предпроектный анализ для разработки дизайн-проектов

1.2 Осуществлять процесс дизайнерского проектирования с учетом совремннных тенденций в области дизайна

1.3 Производить расчеты технико-экономического обоснования предполагаемого проекта

1.4 Разрабатывать колористическое решение дизайн-проекта

4,2 Планировать собственную деятельность

4.3 Контролировать сроки и качество выполненных заданий

**Обобщение результатов опыта**

Данный подход был реализован в группах ОП-27, ОП-10, ОП-8, ТХ-29 (19.02.10 Технология продукции общественного питания, 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий) при изучении учебных дисциплин География, Экология, Экологические основы природопользования. При этом было отмечено повышение интереса к дисциплине и мотивации со стороны студентов. Работы студентов групп Д-23, Д-26 (54.02.01 Дизайн (по отраслям) представлены в кабинете 16 (2 учебный корпус).

**Заключение**

Таким образом, на примере этих дисциплин можно сделать вывод, что изучение предметов общеобразовательного цикла может создавать предпосылки и условия для формирования ПК у студентов системы СПО, а так же мотивировать студентов к изучению предмета и повысить интерес к обучению.