

Секция «Педагогическое образование и образовательные технологии»

Формирование производственно-технологической компетенции будущего повара

Хаматгалеева Гулия Агзамтдиновна

Кандидат наук

*Елабужский государственный педагогический университет,
технологико-экономический, Набережные Челны, Россия*

E-mail: sting74@mail.ru

Одной из самых востребованных на сегодняшний день в индустрии питания является профессия повара, от которого зависит качество приготовленной кулинарной продукции, ее разнообразие, эксклюзивность или экзотичность.

Анкетирование и беседы с руководителями и специалистами предприятий индустрии питания города Набережные Челны позволило выявить основное требование, предъявляемое к будущему повара: выполнение производственных операций, связанных с приготовлением, оформлением, порционированием и отпуском кулинарной продукции.

Анализ профессиональной деятельности будущего повара индустрии питания показал, что ведущей деятельностью данного рабочего является выполнение им производственных операций, связанных с приготовлением, оформлением, порционированием и отпуском кулинарной продукции, что позволяет нам выделить производственно-технологическую деятельность как ведущую деятельность в подготовке данных рабочих в учреждении профессионального образования.

Следовательно, есть основание выделить производственно-технологическую компетенцию (ПТК) как ведущую компетенцию в структуре профессиональной компетентности будущего повара индустрии питания.

Таким образом, целью нашего исследования явилось теоретическое обоснование и экспериментальная проверка модели и педагогических условий формирования ПТК будущего повара индустрии питания в системе профессионального образования.

В рамках решения данной задачи нами определена структура, критерии и показатели сформированности ПТК будущего повара индустрии питания, спроектирована модель и педагогические условия ее формирования в процессе подготовки данного рабочего в учреждении профессионального образования. <?xml:namespace prefix = o ns = "urn:schemas-microsoft-com:office:office" />

Структура ПТК будущего повара индустрии питания включает в себя инвариантную и вариативную части и представляет когнитивный, операционно-деятельностный и личностно-мотивационный компоненты. На основании критериев были выделены уровни сформированности ПТК будущего повара индустрии питания: высокий, средний, низкий.

Модель процесса формирования ПТК будущего повара индустрии питания представляет собой четыре структурных блока и отражает методологические подходы, принципы и педагогические условия.

Под формированием ПТК будущего повара индустрии питания мы понимаем целенаправленно организованный педагогический процесс взаимодей-

ствия будущего повара и преподавателя, который характеризуется направленностью на становление нового качества – ПТК будущего повара индустрии питания, укреплением и расширением связей между её структурными компонентами (когнитивным, операционно-деятельностным и личностно-мотивационным).

Для обеспечения успешной реализации модели формирования ПТК будущего повара индустрии питания определяются следующие педагогические условия.

Первое педагогическое условие предполагает структурирование содержания специальной дисциплины «Кулинария» в виде дидактических модулей, содержание которых структурируется с учетом инвариантной и вариативной частей ПТК, основных нормативных документов – ФГОС, профессионального стандарта Федерации рестораторов и отельеров (ФРиО), квалификационной характеристики повара, требований работодателей, содержания образовательной программы, учебно-методической литературы.

Второе педагогическое условие предусматривает организационную структуру обучающего модуля в виде блоков: входа и актуализации, информационного, практического, контрольного, которые выполняют свои специфические функции.

Третье педагогическое условие акцентирует внимание на включении в процесс обучения проблемных заданий, практикумов, лабораторно-практических работ, отражающих профессиональную деятельность будущего повара индустрии питания, предназначенных для обеспечения реализации когнитивно-операционно-деятельностного этапа формирования ПТК, и обусловлено тем, что среди факторов, влияющих на процесс обучения данного рабочего, ведущая роль принадлежит сформированным приемам практической деятельности, которые позволяют достигать новых уровней знаний, умений и навыков.

Четвёртое педагогическое условие сегодня в особой доказательности не нуждается, ибо становится инвариантным в определении эффективности любой педагогической системы, в нашем случае – это изучение и анализ эффективности формирования ПТК будущего повара в образовательном процессе учреждения профессионального образования с привлечением потенциальных работодателей.

Далее была проведена проверка эффективности разработанной модели и педагогических условий формирования ПТК будущего повара индустрии питания на уроках специальной дисциплины «Кулинария», которая рассматривалась по динамике уровней обученности; уровней проявления профессионально-важных качеств, уровней учебной мотивации.

Данные эксперимента сопоставлялись по критерию Пирсона, проводился качественный анализ, наблюдения, беседы, анкетирование. Определение исходного уровня профессиональных знаний, умений и навыков обучающихся осуществлялось с помощью контрольных диагностических заданий, которые были разработаны с учетом ФГОС по профессии «Повар», включали теоретические и практические задания. При их составлении мы руководствовались рекомендациями В.П.Беспалько. Оценка качества кулинарной продукции оценивалась органолептическим методом на основании оценок специалистов базовых предприятий.

Определенные проявления профессионально-важных качеств будущим поваром индустрии питания осуществлялось по шкале в процессе выполнения им практических заданий.

Сформированность ПТК будущего повара индустрии питания на формирующем этапе эксперимента определялась по результатам защиты творческого проекта. Влияние сформированности ПТК будущего повара на сформированность других компетенции была проверена на конкурсах профессионального мастерства и итоговой государственной аттестации.

Результаты наблюдения за ходом эксперимента свидетельствуют о том, что подготовленность обучающихся контрольной группы к урокам составляла от 26 до 35%, а в экспериментальной зафиксирована тенденция постоянного роста количества обучающихся – от 36% до 80%.

Обучающиеся отметили, что на основе учебных модулей могут самостоятельно освоить учебный материал, заниматься повышением квалификации, объективно оценить свою деятельность и деятельность товарища, предпочитают творческую работу.

Следовательно, опытно-экспериментальная работа показала эффективность предлагаемой модели и педагогических условий формирования ПТК будущего повара индустрии и позволяет добиваться положительных результатов повышения качества его профессиональной подготовки в учреждении профессионального образования.

Слова благодарности

Я выражаю огромную признательность и глубокое уважение научному руководителю, доктору педагогических наук, профессору Казанского национального исследовательского технологического университета, Петру Николаевичу Осипову за терпеливое отношение ко мне, неустанный контроль над моим исследованием, много давшим мне не только в научном, но и в личностном и профессиональном плане. Без его поддержки моя работа была бы невозможной. Я также хочу сказать спасибо всем своим студентам, которые на протяжении многих лет позволяли мне заниматься тем, что мне нравится и тем, что я люблю. Вы стали воздухом для моей работы и без вас она была бы невозможной.