**Роль производственной практики в формировании профессиональных компетенций обучающихся по профессии «повар-кондитер».**

На современном этапе экономического, политического и социального развития Российской Федерации стране все больше требуются квалифицированные специалисты, качество подготовки которых остается актуальной проблемой современного профессионального образования. На подготовку таких специалистов направлена и политика нашего государства по введению нового поколения федеральных государственных образовательных стандартов (далее — ФГОС).

Внешними факторами, обуславливающими необходимость введения ФГОС, явились рекомендации Болонского процесса и участие России в построении единого общеевропейского образовательного пространства.

Наряду с внешними имеются и внутренние факторы. Профессиональное образование должно в большей степени ориентироваться на удовлетворение потребностей рынка труда, на конкретные запросы работодателей, что объясняется рядом причин:

— ростом требований к квалификации и качеству подготовки специалистов;

— ужесточается конкуренция на рынке труда, появляются новые профессии;

— меняется внешняя среда, характер действия экономических и социальных факторов;

— растет рынок образовательных услуг, требовательнее становятся потребители: обучающиеся и их родители.

Одним из важнейших преобразований в системе профессионального образования является введение ФГОС, продиктованное необходимостью подготовки выпускников к жизни в высокотехнологичном конкурентном мире.

ФГОС среднего профессионального образования (далее – СПО) нового поколения требуют приведения образовательных программ и технологий в соответствие с потребностями рынка. Практико-ориентированность стандартов диктует необходимость внесения таких форм, которые будут направлены не просто на «слепое» увеличение количества часов на практические (лабораторные) занятия, учебную и производственную практику, а обеспечивать качественное формирование профессиональных компетенций будущего специалиста.

Разработка и внедрение практического обучения представлено в разных областях научного знания и исследовано многими учеными, педагогами-практиками, психологами, но недостаточно разработано при обучении экономическим дисциплинам в условиях реализации ФГОС профессионального образования.

Вопросы применения практических методов при организации практического обучения в профессиональном образовании рассматривали в своих трудах Д.И. Губаревич, В.В. Величко, Д.В. Карпиевич, Л.Г. Кирилюк, Г.И. Кругликов, И.Я. Лернер, П.И. Пидкасистый, В.А. Скакун, В.А. Сластенин, Н.П. Хвесень, А.В. Хуторской и другие.

Несмотря на разносторонность, обширность исследований в отечественной и зарубежной литературе, наличие опыта педагогов-новаторов, инновационные формы организации практического, производственного обучения, в отличие от теоретического, в новых условиях образовательного процесса специально не исследовались и не рассматривались. Реализуемый в профессиональном образовании принцип вариативности дает возможность применения различных вариантов дифференцированной работы обучающихся, с дополнением, насыщением коллективных форм обучения элементами самостоятельной преобразующей деятельности, с учетом региональных особенностей экономики.

Растут требования предприятий к квалификации и качеству подготовки специалистов. Поэтому помимо профессиональных компетенций, сегодня надо активно формировать у обучающихся ключевые компетенции: умение работать в команде, ответственность за общее дело, высокую требовательность к себе и качеству своей работы, учение планировать рабочее время, гибкость в работе с подчиненными.

За годы существования ГБОУ АО «АГКПТ» накоплен опыт различных форм организации и проведения производственных практик на предприятиях общественного питания. Производственная практика по всем профессиям и специальностям в техникуме организуется и проводится групповым методом на производственных предприятиях под руководством мастеров производственного обучения. Это предприятия ИП «Хальзов», ИП «Семиборода»,  
ИП «Хомоев».

Основная цель сотрудничества состоит в совместном принятии и реализации социально-экономической и трудовой политики, основанной на общности интересов предприятия и профессионального образовательного учреждения СПО. Формы такого взаимодействия реализуются в разработке календарно-тематического плана, который позволяет:

— иметь постоянный доступ к информации о новых технологиях, о современных и эффективных технических средствах, высокотехнологичных формах и методах обслуживания в сфере услуг общественного питания;

— учитывать требования работодателей по содержанию подготовки специалистов;

— организовывать практику студентов на оборудовании, действующем в современном секторе экономики;

— проводить подготовку и переподготовку специалистов отрасли;

— организовать стажировки преподавателей и мастеров производственного обучения для ознакомления с новым оборудованием и технологическими процессами;

— создавать независимую оценку качества подготовки специалистов экспертной комиссией из числа работодателей;

— оказывать содействие в трудоустройстве выпускников;

— совершенствовать развитие творческого потенциала студентов.

Особое место в учебно-воспитательном процессе занимает совместная внеурочная деятельность на предприятиях практики: мастер-классы, конкурсы, развитие профессиональной компетенции, конкурсы профессионального мастерства, организация и обслуживание торжественных мероприятий и юбилеев.

В конечном итоге все это поможет студенту обрести себя как личность, адаптироваться в условиях производственной ситуации и реализоваться как специалисту.

Много специалистов, которыми мы можем гордиться, продолжают работу по месту прохождения практики, радуют нас своими успехами в профессиональной деятельности.

Работодатели заинтересованы не только в профессиональной компетентности выпускников, но и в их воспитанности, коммуникативности, в уровне их общей культуры. Кроме того, современный квалифицированный рабочий должен не только владеть определенным набором умений и навыков, но и уметь ориентироваться в нестандартных производственных ситуациях и находить новые, нетипичные производственные решения.

Позиция работодателя изменилась: он готов принимать не только готового, сложившегося специалиста, сколько человека, имеющего базовые навыки профессии и готового много и ответственно учиться в процессе труда. Поэтому одно из основных требований работодателя – обучаемость, подтвержденная информационной компетенцией.

Приоритетными оказались следующие требования:

— понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии;

— самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, самообразования;

— вести здоровый образ жизни;

— развивать культуру межличностного общения взаимодействия между людьми;

— работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем, клиентами.

Для работодателя имеют значение способности обучающегося:

— организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

Оптимизация процесса управления профессиональным образовательным учреждением предполагает формирование такой системы управления, которая способна сориентировать учебные заведения в своей работе на повышение качества обучения, доступность образования и конкурентоспособность образовательного учреждения.

Термином **компетенция**обозначают владение способами действий со специфическим объектом, обеспечивающим продуктивное выполнение конкретного вида деятельности.

Термин **профессиональная компетентность**понимается как интегративная характеристика качеств личности, результат подготовки выпускника вуза для выполнения комплекса обозначенных во ФГОС видов профессиональной деятельности и решения профессиональных задач. Т.е. компетенция предстает частным элементом по отношению к компетентности.

Профессиональная компетентность (далее — ПК) предстает как результат междисциплинарной системной интеграции всех составляющих ООП: целей, результатов, содержания и реализации образовательного процесса.

Структуру ПК целесообразно представить тремя составляющими: образовательной, профессиональной, социально-личностной. Разделение компонентов ПК носит характер методологической условности, необходимой для удобства исследования каждого компонента, чтобы впоследствии, в ходе учебного процесса, разработать технологию взаимосвязанного формирования всех составляющих ПК как единого свойства личности.

Содержание образовательного компонента профессиональной компетентности может быть оптимизировано на основе базовых методических положений: 1) знания по своей природе являются ориентировочной основой деятельности; 2) овладеть деятельностью можно лишь путем упражнений в выполнении именно этого вида деятельности в условиях, максимально приближенных к естественным параметрам его протекания. Соответственно, формирование ОК не может рассматриваться изолированно от профессионального компонента, поскольку приобретаемые студентами знания должны интегрироваться в ориентировочную основу становления навыков профессиональной деятельности с конкретными объектами – специфических профессиональных компетенций. Именно объекты и виды профессиональной деятельности (и, следовательно, детерминированные ими профессиональные компетенции) предопределяют логику организации образовательного компонента.

Производственная практика является составной частью образовательного процесса по профессии 19.01.17. «Повар-кондитер» и имеет важное значение при формировании вида профессиональной деятельности повара, кондитера. Производственная практика является ключевым этапом формирования компетенций, обеспечивая получение и анализ опыта, как по выполнению профессиональных функций, так и по вступлению в трудовые отношения.

Производственная практика направлена на:

— закрепление полученных теоретических знаний на основе практического участия в деятельности предприятий общественного питания.

— приобретение опыта профессиональной деятельности и самостоятельной работы,

— сбор, анализ и обобщение материалов для подготовки материалов отчета по практике.

Выполнение заданий производственной практики является ведущей составляющей процесса формирования общих и профессиональных компетенций по профессии «повар-кондитер».

Приведем перечень общих и профессиональных компетенций, заданных ФГОС по профессии «повар, кондитер» и дополненных работодателями региона:

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**Требования работодателей:**

ОК 9. Осваивать новое производственное оборудование.

ОК 10. Проводить исследование, направленное на оптимизацию производственного процесса и ставить эксперимент по поиску и составлению новых рецептов блюд.

ОК 11. Проявлять культуру общения, грамотность устной речи.

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Цели производственной практики: завершение производственного обучения и подготовка молодых специалистов к самостоятельному труду на предприятии. Присвоение квалификации.

Задачи:

1. Адаптация обучающихся в конкретных производственных условиях;

2. Закрепление и совершенствование профессиональных знаний, умений и навыков по профессии повар-кондитер;

3. Накопление опыта самостоятельного выполнения работ 3-4 разрядов в условиях современного производства;

4. Приобретение скоростных навыков работы в соответствии с рабочими нормами;

5. Освоение навыков работы с инструментом, оборудованием, технологическими и калькуляционными карточками, справочной литературой;

6. Совершенствования навыков самоконтроля, взаимоконтроля при работе в бригаде;

7. Освоение опыта новаторов производства, новых технологий в сфере общественного питания.

Одной их форм организации компетентностного подхода в условиях СПО является производственная практика, которая направлена на приобретение первоначального практического опыта, формирование у обучающихся практических профессиональных умений, а также освоение общих и профессиональных компетенций по специальности. Будущие специалисты общественного питания должны закрепить и углубить знания, полученные в процессе обучения.

Организация производственной практики обучающихся

ОГПОБУ «Сельскохозяйственный техникум» по профессии «Повар-кондитер»

В рамках производственной практики обучающиеся получают возможность освоить правила и этические нормы поведения работников на предприятиях общественного питания. Производственная практики повышает качество профессиональной подготовки обучающихся, позволяет закрепить приобретаемые теоретические знания, способствует социально-психологической адаптации на местах будущей работы.

Прохождение производственной практики является обязательным условием обучения:

— обучающиеся, не прошедшую практику по уважительной причине, к экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю не допускаются и направляются на практику вторично, в свободное от учебы время;

— студенты, не прошедшие производственную практику без уважительной причины, отчисляются из ОУ за академическую задолженность;

— студенты, успешно прошедшие практику получают «дифференцированный зачёт» и допускаются к экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю.

В техникуме уделяется большое внимание организации и проведению производственной практики, разработано «Положение о производственной практике обучающихся», разработаны рабочие программы производственных практик по профессии 19.01.17 «Повар-кондитер». Все программы согласованы с работодателями, которые привлекаются к разработке учебно-программной документации (Приложение 1).

Работодатели принимают участие в аттестации практической подготовки после прохождения обучающимися всех видов производственных практик, являются членами государственной аттестационной комиссии.

Студенты проходят практику по направлению техникума на основе договоров с организациями (Приложения 2, 3).

Издается приказ о выходе на практику, проходится медкомиссия, прослушивается инструктаж по охране труда (инструкция прилагается) и распределяются студенты на рабочие места с закреплением наставников (Приложение 4).

В процессе прохождения производственной практики студенты находятся на рабочих местах в качестве помощника повара или кондитера, тем самым закрепляя те или иные профессиональные компетенции на предприятиях.

Каждый обучающийся в течение производственной практики ведёт дневник производственной практики, где ежедневно прописывает все виды деятельности.

Руководитель производственной практики характеризует профессиональную деятельность студента и качество выполнения работ (Приложение 5).

Стало традиционным проведение ежегодной конференции студентов по итогам прохождения производственной практики с приглашением общих и непосредственных руководителей практик, где студенты отчитываются о проделанной работе (отчет-презентация прилагается в электронном виде).

Документация, заполняемая обучающимися в период производственной практики:

— Отчёт о прохождении производственной практики по профессиональному модулю включающий в себя:

1. Дневник учета прохождения практики обучающимся по профессии «Повар, кондитер»;

2. Аттестационный лист по производственной практике;

3. Характеристика (непосредственного руководителя практики от предприятия).

Совместная работа коллектива техникума и предприятий обеспечивает наиболее полную защиту социальных прав обучающихся и быструю адаптацию выпускников к новым социально-экономическим условиям жизни, способствует расширению образовательного пространства учебного заведения, решает вопросы кадрового обеспечения.

По моему мнению, сформировать профессиональные компетенции у обучающихся в полном объеме без организации производственной практики просто невозможно. Современное профессиональное образование должно дать выпускнику не только и не столько сумму знаний, сколько набор компетенций, обеспечивающий готовность к работе в динамично изменяющихся экономических условиях.

Без производственной практики невозможно знакомство с реальным производством, закрепление теоретических знаний, приобретение навыков рабочей профессии.

Конкретный результат производственной практики, полученный обучающимся на рабочем месте, определяет особый уровень его ответственности и является гарантией успешного трудоустройства. Таким образом, можно сделать вывод о том, что в техникуме выстроена определенная система работы по реализации принципов практико-ориентированного обучения на всех этапах образовательного процесса, что позволяет нам подготовить высококвалифицированного специалиста, обладающего профессиональными компетенциями, ориентированного на быструю адаптацию на рынке труда.

Непрерывная производственная практика проявила себя как фактор комплексного воздействия на личность обучающихся, и прежде всего воспитывающего, обучающего и развивающего его. У обучающихся сложились реальные представления о своей профессии, повысилось уважение к ней и гордость за свою причастность к решению ответственных задач, нужных всем. Сформировались многие полезные для их будущей работы умения и навыки, которых в учебных лабораториях никогда не приобрести. Повысилась ответственность, и вырос интерес обучающихся к изучению учебных дисциплин с установкой на лучшую подготовку к профессиональной деятельности, на повышение успеваемости.

Обнаружились и другие позитивные результаты. Совершенствуется под влиянием непрерывной производственной практики образовательный процесс в самом учреждении. Возросла связь теории с практикой при проведении занятий. В лекциях, ответах и выступлениях обучающихся часто стали использоваться примеры, взятые из опыта производственной практики. Такие примеры обсуждаются с большим интересом, глубиной и предметностью на семинарах и практических занятиях.

Однако даже при самой хорошей теоретической подготовке, которую может дать учебное заведение, специалисты без практических навыков, без знания особенностей работы в реальном производственном коллективе не смогут принимать быстрых и правильных технологических и управленческих решений. Недальновидность многих владельцев бизнеса, предпринимателей региона привела к тому, что даже те обучающиеся, которые получили возможность пройти производственную практику на реальном производстве, получают от нее гораздо меньшую отдачу, чем это требует программа подготовки квалифицированного специалиста.

Из всего этого можно сделать следующий вывод

Какие возможности дает практика обучающемуся:

— закрепить теоретические знания;

— применить знания и навыки на практике;

— сориентироваться в реальном рабочем процессе и увидеть подводные камни выбранной профессии, которые не видны в теории;

— непосредственно контактировать с профессиональным сообществом;

— получить навык поиска работы и общения с работодателем;

-получить опыта взаимодействия с опытным профессионалом-наставником;

— как можно раньше понять, что профессия или даже область выбраны неверно и не соответствуют личным требованиям к профессии;

— сориентироваться в профессии и определиться с направлением дальнейшего роста;

— «прощупать» рынок и понять, что востребовано и чему еще нужно подучиться;

— подыскать себе рабочее место, подходящее для старта карьеры;

— получить начальный опыт, которого так не хватает молодым рабочим при устройстве на работу после обучения, и сделать свою первую запись в трудовой книжке;

— добиться первых успехов и проявить способности в выбранной профессии перед будущим работодателем.

Работодателю, несмотря на то, что студенты-практиканты довольно хлопотное дело для организации, в производственной практике есть неоспоримые плюсы и для компании. Становясь базой практики и взаимодействуя с профильным образовательным учреждением СПО, организация получает возможность:

— присмотреть себе ценные молодые кадры заранее:

— «воспитать» молодых рабочих под себя, обучая их в соответствии с необходимыми именно данной организации требованиями и спецификой.

Таким образом, производственная практика является взаимовыгодным мероприятием, как для обучающихся, так и для работодателей, помогая им познакомиться друг с другом и начать профессиональное взаимодействие.