

Кувшинова Светлана Анатольевна,
мастер производственного обучения
БУ «Нижевартовский политехнический
колледж»

Организация практического обучения в профессиональном образовании

В настоящее время вопросы, связанные с повышением качества образования являются наиболее актуальными в образовательной среде.

Качество профессионального образования является гарантом устойчивого развития экономики России. Важнейшим показателем деятельности учреждений профессионального образования является качество подготовки будущих специалистов и рабочих.

Подготовка квалифицированных рабочих специалистов среднего звена в профессиональном образовании, востребованных обществом и государством обеспечивается посредством компетентностного подхода, направленного на формирование профессиональных компетенций.

С 2011 года в системе среднего профессионального образования (СПО) действуют Федеральные государственные образовательные стандарты третьего поколения (ФГОС-3), содержащие требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы, которые представляют собой совокупность общих и профессиональных компетенций выпускников.

Показателем качества учебно-производственной деятельности обучающихся выступает уровень овладения набором требуемых компетенций, что выражается: в способности применять знания, умения в профессиональной деятельности; работать самостоятельно; брать на себя ответственность; готовности замечать проблемы и искать пути их решения; умении анализировать новые ситуации и применять имеющиеся знания для такого анализа.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы направлений подготовки и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии. Для проверки качества учебно-производственной деятельности студентов при овладении профессиональными компетенциями профессионального модуля ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы осуществляется комплексная проверка уровня сформированности профессиональных и общих компетенций, представленных в таблице (табл.1).

Таблица 1.

Профессиональные компетенции профессионального модуля ПМ.04.

Приготовление блюд из рыбы

Компетенции	Результат обучения
ПК 4.1	Умение осуществлять проверку правильности обработки рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2	Умение приготовить (подготовить) полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом
ОК 1.	Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.
ОК 2.	Организация собственной деятельности, в зависимости от целей и выбранных способов для ее достижения, которые определены руководителем.
ОК 3.	Осуществление анализа рабочей ситуации, текущего и итогового контроля. Умение оценивать и корректировать собственную деятельность. Способность отвечать за результат своей работы.
ОК 4.	Осуществление поиска информации, позволяющей эффективно выполнить профессиональные задачи.
ОК 5.	Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Осуществление работы в команде. Эффективное общение с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Подготовка к работе производственного помещения и поддержание его санитарного состояния
ОК 8.	Исполнение воинской обязанности, с возможностью применения полученных профессиональных знаний (для юношей).

Таким образом, качество учебно-производственной деятельности студентов определяется результатами обучения – ожидаемыми и измеряемыми конкретными достижениями, выражаемыми компетенциями, отражающими то, что должен уметь, знать, делать обучающийся по завершении всей или части образовательной программы. Определение результатов обучения позволяет сделать цели обучения диагностичными, так

как появляется возможность отследить процесс их достижения, благодаря чему в дальнейшем можно внести необходимые изменения в процесс обучения.

Показатели качества учебно-производственной деятельности обучающихся при овладении профессиональными компетенциями профессионального модуля ПМ.04.

Приготовление блюд из рыбы по перечисленным ниже направлениям представлены в таблице (табл.2):

- безопасное выполнение учебно-производственных работ;
- подготовка рабочего места;
- формирование практических умений;
- осознанный выбор профессии;
- отношение к будущей профессии.

Таблица 2

Показатели качества учебно-производственной деятельности при овладении компетенциями профессионального модуля ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы

№	Направление	Показатели качества учебно-производственной деятельности обучающихся
1	Безопасное выполнение учебно-производственных работ	<ul style="list-style-type: none"> - Знание видов необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования. - Соблюдение правил безопасного использования и последовательности выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рыбы. - Выполнение требований инструкций
2	Подготовка рабочего места	<ul style="list-style-type: none"> - Содержание рабочего места в санитарном состоянии согласно требованиям СанПиНа. - Обоснованный выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
3	Формирование практических умений	<ul style="list-style-type: none"> - Соответствие последовательности технологических операций механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом технологической карте. - Способность к рациональному распределению времени на всех этапах выполнения задания. - Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом. - Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из рыбы с костным скелетом. - Умение оценить качество готовых блюд. - Соблюдение правил хранения готовых блюд из рыбы.

4	Осознанный выбор профессии	<ul style="list-style-type: none"> - Способность определять сущность, социальную значимость и направление развития будущей профессии. - Участие в профессиональных конкурсах, научно-практических конференциях. - Выполнение творческих проектов. - Выбор видов, методов и приемов бесконфликтного общения в коллективе.
5	Отношение к будущей профессии	<ul style="list-style-type: none"> - Проявление интереса к будущей профессии при изучении теоретического материала, в процессе производственного обучения, при прохождении производственной практики. - Владение профессиональной этикой при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения

Для проведения оценки уровня сформированности профессиональных и общих компетенции используются следующие способы:

- осуществляется оценка материального или интеллектуального продукта деятельности обучающегося;
- осуществляется оценка процесса деятельности (при условии, что важен сам процесс);
- оценка, как продукта деятельности, так и процесса деятельности обучающегося.

В качестве основания для определения способа оценки выступают: содержание направления профессиональной деятельности и используемые средства и предметы труда.

Процесс оценки продукта деятельности заключается в сравнении его конкретных характеристик с эталоном. Оценивание продуктов деятельности осуществляется посредством практических заданий и проектов.

Процесс профессиональной деятельности оценивается путем наблюдения за последовательностью действий и операций, выполнением требований техники безопасности. Критериями оценки выступают: правильная последовательность трудовых операций, правильный выбор необходимых инструментов, соблюдение заданной скорости действий. При этом, обучающиеся могут осуществлять профессиональную деятельность в реальных или смоделированных производственных ситуациях.

Для осуществления текущего контроля освоения модуля проводятся контрольные работы, тестирование, практические и лабораторные работы, а также зачеты по разделам учебной и производственной практики. Заключительный этап производственной практики предусматривает сдачу квалификационного экзамена, включающего теоретическую часть и практическое задание по приготовлению блюда из рыбы.

Необходимый уровень качества учебно-производственной деятельности студентов в образовательном учреждении обеспечивается путем соответствия уровня образовательного процесса государственным образовательным стандартам на всех стадиях образовательного процесса.

Важнейшим условием высокого уровня качества подготовки специалистов и рабочих является поддержка и взаимодействие всех заинтересованных сторон образовательного процесса в колледже.

Индивидуальный подход к обучающимся способствует устранению или значительному ограничению недостатков в их учебно-производственной деятельности.

К типичным недостаткам в учебно-производственной деятельности студентов следует отнести:

- неумение использовать теоретические знания в практической деятельности;
- торопливость в процессе выполнения заданий;
- недостаточный контроль собственной деятельности;

- постоянное отвлечение от работы;
- поверхностное изучение учебного материала;
- медленное овладение знаниями и навыками, выполнение заданий;
- постоянное несоблюдение требований, предъявляемых к работе;
- замедленный темп вхождения в работу;
- медленное переключение на новый вид деятельности;
- недостаточная подготовка к работе.

Недостаточное качество учебно-производственной деятельности обучающихся вызывает необходимость выявления психологических причин особенностей их работы, для разработки и реализации обоснованной системы педагогических воздействий.

Необходимо помочь обучающимся реализовать их возможности и достоинства, к числу которых относится способность к длительному сосредоточению внимания, высокая скорость реакций, склонность к основательному выполнению заданий и умение контролировать собственную деятельность.

Список источников

1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы.
2. ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ.
3. ФГОС СПО (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. №798, с изменениями от 09.10.2015г. №390, зарегистрирован Минюстом России от 20 августа 2013 г. № 29749) по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», входящей в состав укрупненной группы направлений подготовки и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Матрица логических связей между видами аттестации, формами, методами оценивания и объектами, предметами контроля по модулю

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

Предметы оценивания (из стандарта, раб программы)		Объекты оценивания	Вид аттестации	Формы и методы оценивания	Критерии и показатели оценки	Вид оценочных средств
ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.	иметь практический опыт: Обработки рыбного сырья; Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы уметь: проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;	1. Организация рабочего места повара. 2. Заполнение технологической карты. 3. Органолептическая проверка качества продуктов для обработки рыбного сырья 4. Выбор производственного инвентаря и оборудования, продуктов для обработки рыбного сырья 5. Выбор способа механической обработки продуктов для обработки рыбного сырья 6. Соответствие кулинарного использования 7. Внешний вид повара	Промежуточная аттестация Текущий контроль	Экспертная оценка Демонстрационное задание	1. Соответствие СанПиН. 2. Правильность выполнения подготовительных работ к механической обработке продуктов для обработки рыбного сырья 3. Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря для механической и ручной обработки продуктов для обработки рыбного сырья 4. Соблюдение правил личной гигиены. 5. Санитарные требования к организации рабочего места.	Практическое задание диагностики сформированности трудовых операций Аттестационный лист

	<p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</p> <p>правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;</p> <p>температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>					
--	--	--	--	--	--	--

<p>ПК4.2. Производить приготовле ние или подготовку полуфабри катов из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>иметь практический опыт: Обработки рыбного сырья; уметь: проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы; знать: классификацию, пищевую ценность, рыбы. последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья из рыбы;</p>	<p>1.Технология приготовления полуфабрикатов для рыбного сырья 2.Приготовление основных простых полуфабрикатов из рыбы 3.Соблюдение правил техники безопасности при работе с электрическим оборудованием, инвентарем и инструментами. 4.Соблюдение</p>	<p>Текущая и промежуто чная аттестация</p>	<p>Экспертная оценка практических заданий по приготовлению полуфабриката в из рыбы Демонстрацион ное задание Моделировани е ситуации</p>	<p>1.Правильное выполнение технологического процесса при приготовлении полуфабрикатов из рыбы 2.Соблюдение правил техники безопасности. 3.Правильно и точно производить расчет по формулам, решать простые технологические задачи 4. Правильный выбор температурного режима приготовления и</p>	<p>Типовое практичес кое задание Задания проблемн ого характера Экспертн ый лист Аттестац ионный лист по практике</p>
---	---	--	--	--	---	---

	<p>правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству полуфабрикатов из рыбы; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>	<p>температурного режима при приготовлении полуфабрикатов из рыбы 5.Соблюдение правил личной гигиены. 6.Использование весового оборудования при приготовлении полуфабрикатов для рыбного сырья</p>			<p>безопасного хранения полуфабрикатов из рыбы 5. Правильная оценка качества и безопасности готовой продукции</p>	
--	--	---	--	--	---	--

<p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>иметь практический опыт: Обработки рыбного сырья; Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы</p> <p>уметь: проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;</p> <p>знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных</p>	<p>1.Технология приготовления основных полуфабрикатов и блюд из рыбы</p> <p>2.Соблюдение правил техники безопасности при работе с электрическим оборудованием, инвентарем и инструментами.</p> <p>3.Соблюдение температурного режима при приготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбы</p> <p>4.Соблюдении правил личной гигиены.</p> <p>5.Использование весового оборудования при приготовлении полуфабрикатов и блюд</p>	<p>Текущая и промежуточная аттестация</p>	<p>Экспертная оценка практических заданий по приготовлению полуфабрикатов и блюд из рыбы</p> <p>Демонстрационное задание</p> <p>Моделирование ситуации</p>	<p>1.Правильное выполнение технологического процесса при приготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбы</p> <p>2.Соблюдение правил техники безопасности.</p> <p>3.Правильно и точно производить расчет по формулам, решать простые технологические задачи</p> <p>4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения полуфабрикатов и блюд из рыбы</p> <p>5. Правильная оценка качества и безопасности готовой продукции</p>	<p>Типовое практическое задание</p> <p>Задания проблемного характера</p> <p>Экспертный лист</p> <p>Аттестационный лист по практике</p>
---	--	--	---	--	--	--

	<p>ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</p> <p>правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;</p> <p>температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,</p> <p>правила их безопасного использования</p>	<p>из рыбы</p> <p>6.Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых полуфабрикатов и блюд из рыбы</p>				
--	---	---	--	--	--	--