

0. 784371

На правах рукописи



Хаматгалеева Гулия Агзамтдиновна

**ФОРМИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ
КОМПЕТЕНЦИИ БУДУЩЕГО ПОВАРА ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

13.00.08 – теория и методика профессионального образования

Автореферат

диссертации на соискание учёной степени
кандидата педагогических наук

Казань – 2010

Работа выполнена на кафедре педагогики и методики высшего профессионального образования ГОУ ВПО «Казанский государственный технологический университет»

Научный руководитель

доктор педагогических наук,
профессор **Осипов Петр Николаевич**

Официальные оппоненты

доктор педагогических наук, профессор
Ибрагимов Гасан-Гусейн Ибрагимович

доктор педагогических наук,
профессор **Суворов Виктор Семенович**

Ведущая организация

ГОУ ВПО «Удмуртский государственный
технический университет»

Защита состоится 6 октября 2010 г. в 14.00 часов на заседании диссертационного совета Д 212.080.04 по защите докторских и кандидатских диссертаций при Казанском государственном технологическом университете по адресу: 420015, РТ, г. Казань, ул. К.Маркса, 68.

С диссертацией можно ознакомиться в библиотеке Казанского государственного технологического университета.

Автореферат разослан 4 сентября 2010 года.

Электронная версия автореферата размещена на официальном сайте Казанского государственного технологического университета 3 сентября 2010 г.

Режим доступа: <http://www.kstu.ru>

Ученый секретарь диссертационного совета

кандидат педагогических наук, доцент

Т.А. Старшинова



Общая характеристика исследования

Актуальность исследования. Быстрое развитие индустрии питания, появление инноваций в области технологии производства кулинарной продукции и торгово-технологического оборудования предъявляют новые требования к профессиональной подготовке повара учреждениями начального профессионального образования.

Однако, по мнению президента Федерации рестораторов и отельеров России И.О.Бухарова, существующая подготовка поваров не удовлетворяет работодателей. Работодатель, как основной заказчик качества профессионального образования и «потребитель» его результатов, требует от повара индустрии питания наличия профессиональной компетентности, мобильности, конкурентоспособности, личностных и профессиональных качеств, влияющих на производство качественной кулинарной продукции, а также на успешность предприятия и коллектива, в котором он трудится.

В научной литературе вопросы, связанные с формированием конкурентоспособного специалиста, в том числе и для индустрии питания, нашли своё отражение в работах Г.Ф.Авдеевой, В.И.Андреева, П.Н.Осипова, С.А. Отставновой, В.С. Суворова, Р.А.Фахрутдинова и др. Во многом этому способствовали исследования, посвященные совершенствованию трудового и профессионального обучения (С.Я.Батышев, А.П.Беляева, Э.Ф.Зеер, М.И.Махмутов, Г.В.Мухаметзянова, А.М.Новиков и др.), формированию мотивации учения и труда (О.В.Горбушина, О.С.Гребенюк, Г.И.Ибрагимов, В.И.Ковалев, С.Н.Козлова, Ю.П.Поваренков и др.), формированию профессиональной компетенции поваров и технологов индустрии питания (А.Ф.Амельченко, И.А. Чебанная, Л.И. Непогода и др.).

Анализ структуры профессиональной деятельности повара индустрии питания показывает, что ему необходимо владеть несколькими видами профессиональной деятельности (производственно-технологической, организационно-технологической, контрольно-технологической, экономико-технологической), среди которых производственно-технологическая непосредственно влияет на выполнение производственных операций, связанных с приготовлением, оформлением, порционированием и отпуском кулинарной продукции на предприятии индустрии питания. Это позволяет выделить производственно-технологическую компетенцию среди других профессиональных компетенций как наиболее важную, непосредственно влияющую на выпуск поваром качественной кулинарной продукции и включающую совокупность знаний, умений и навыков, профессионально-важных качеств, способствующих эффективной подготовке повара учреждениями начального профессионального образования.

К сожалению, проведенные ранее исследования не затрагивали формирования производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания на этапе его подготовки в учреждении начального профессионального образования (УНПО), что отрицательно сказывается на его профессиональной подготовке. Имеет место ряд *противоречий*:

- использование проблемных задач, практикумов, лабораторно-практических работ, проектов, отражающих профессиональную деятельность будущего повара индустрии питания;

- изучение и анализ эффективности формирования производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания в образовательном процессе УНПО с привлечением потенциальных работодателей.

Задачи исследования:

1. На основе анализа профессиональной деятельности выявить требования к будущему повару индустрии питания и определить структуру его профессиональной компетентности.

2. Определить структуру, критерии и показатели сформированности производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания.

3. Разработать модель формирования производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания.

4. Обосновать структуру и содержание специальной дисциплины «Кулинария» как средства реализации данной модели.

5. Проверить в ходе опытно-экспериментальной работы эффективность модели и педагогических условий формирования производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания.

Методологической основой исследования являются психолого-педагогические основы обучения (В.П.Беспалько, П.И.Пидкасистый и др.); основные идеи педагогического моделирования учебного процесса (В.П.Беспалько, Б.С. Гершунский, Л.И.Гурье, В.Г.Иванов и др.); концепции построения модели специалиста и профессиограммы (А.А.Кирсанов, Е.А.Клѐимов, П.Н.Осипов, В.С.Суворов, Н.Ф.Тальзина и др.); современные подходы и методики профессиональной подготовки специалистов технологического образования (П.С.Лернер, В.Д. Симоненко и др.); идеи системного подхода к явлениям педагогической действительности (В.П.Беспалько, В.В.Кондратьев, А.М.Новиков, С.Л. Рубинштейн и др.); личностно-деятельностный подход к организации образовательного процесса (Б.Г.Ананьев, В.И.Андреев, Е.В.Бондаревская, В.В.Давыдов, А.Н.Леонтьев, А.В.Петровский, В.В.Сериков, Е.Н.Шиянов, И.С. Якиманская и др.); концепции поэтапного формирования умственных действий (П.Я. Гальперин, Б.С.Гершунский, Н.Ф.Тальзина и др.); идеи компетентностного подхода к обучению и воспитанию (В.И.Байденко, Э.Ф.Зеер, И.А.Зимняя, В.Д.Шадриков и др.); теория проблемного обучения (И.Я.Лернер, Т.В.Кудрявцев, М.И. Махмутов, М.Н.Скаткин и др.); технологии конструирования и реализации модульных программ (К.Я.Вазина, Е.В.Загайнова, Г.И.Ибрагимов, И.Я.Курамышин, Е.И.Соколова, С.В.Соколова, М.А.Чошанов, Ф.Т.Шагеева, П.А.Ющвичене и др.).

Методы исследования:

- теоретические – анализ философской, социологической, психолого-педагогической литературы, директивных и нормативных документов, изучение и обобщение педагогического опыта, аналогия, моделирование;

- эмпирические: наблюдение, опросы (анкетирование, индивидуальные и групповые беседы), изучение результатов учебной и внеучебной деятельности (продуктов деятельности) обучающихся;

- педагогический эксперимент;

- статистические методы обработки результатов.

База исследования: опытно-экспериментальная работа проводилась на базе Государственного бюджетного образовательного учреждения начального профессионального образования «Профессиональное училище №67» г. Набережные Челны.

Исследование проводилось в три взаимосвязанных этапа:

На первом этапе (2006-2007 гг.) изучалось состояние исследуемой проблемы в теории и практике образования, разрабатывался научный аппарат исследования, его программа и методика, проводилась его констатирующая часть, обобщались предварительные результаты.

На втором этапе (2007-2009 гг.) осуществлялась разработка модели формирования производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания, определялись педагогические условия её внедрения; структурировалось содержание специальной дисциплины «Кулинария» в виде дидактических модулей; проведен формирующий эксперимент и обобщены его результаты.

На третьем этапе (2009-2010 гг.) проводилось обобщение полученных данных, оформлялись результаты исследования, статистически проверялась выдвинутая гипотеза, формулировались основные выводы экспериментальной работы, оформлялась диссертация.

Научная новизна исследования:

- обосновано понятие «производственно-технологическая компетенция» как ведущая компетенция в структуре профессиональной компетентности будущего повара индустрии питания, включающая совокупность знаний, умений и навыков, профессионально-важных качеств, позволяющих решать задачи, связанные с производственно-технологической деятельностью повара на предприятиях индустрии питания;

- определена структура профессиональной компетентности повара индустрии питания, складывающаяся из совокупности компетенций: производственно-технологической, организационно-технологической, контрольно-технологической и экономико-технологической;

- разработана структура производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания, состоящая из следующих компонентов: профессиональные знания, умения, навыки и профессионально важные качества, содержание которых имеет вариативную и инвариантную части;

- определены и обоснованы критерии и показатели сформированности производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания, позволяющие отслеживать её уровни и осуществлять коррекцию учебного процесса;

- разработана модель формирования производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания в процессе профессиональной подготовки в учреждении начального профессионального образования, которая представляет собой четыре структурных блока: целевой, содержательный, организационно-исполнительный и процессуальный;

- определены и обоснованы структура и содержание специальной дисциплины «Кулинария» в виде обучающих модулей, включающих инвариантную часть, основанную на содержании учебной программы дисциплины и отражающую требования ГОС НПО, и вариативную, основанную на использовании технологии производства кулинарной продукции базовых предприятий.

Теоретическая значимость исследования состоит в том, что в нём введены в научный оборот понятия «повар-профессионал индустрии питания», «конкурентоспособный повар»; раскрыта сущность понятия «производственно-технологическая компетенция будущего повара индустрии питания», обоснована трехкомпонентная структура этой компетенции, которой придан статус ведущей компетенции в структуре профессиональной компетентности данного рабочего; разработана модель и педагогические условия формирования производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания в учреждении начального профессионального образования.

Практическая значимость исследования заключается в том, что разработана технология формирования производственно-технологической компетенции у будущих повара индустрии питания, реализуемая с помощью учебно-методического комплекса дисциплины «Кулинария», включающего информационные, практические, контрольные модули; методические рекомендации по организации и проведению учебных занятий, самостоятельной работы, подготовке к семинарским и лабораторно-практическим занятиям; положения о проведении профессиональных конкурсов, предметных олимпиад, творческих проектов по профессии «Повар». Результаты исследования внедрены в практику Государственного бюджетного образовательного учреждения начального профессионального образования «Профессиональное училище №67» и могут быть использованы другими образовательными учреждениями.

Достоверность и обоснованность результатов исследования обеспечиваются системным и целостным подходом к изучению проблемы, опорой на фундаментальные исследования по ней, широким кругом использованных источников, адекватностью выбранных методов исследования (в их числе и педагогический эксперимент) его логике и задачам, широким охватом испытуемых; статистической обработкой и анализом полученных результатов.

Апробация результатов исследования. Ход и результаты исследования на различных его этапах докладывались и обсуждались на заседаниях кафедры педагогики и методики высшего профессионального образования КГТУ, педагогических советов Государственного бюджетного образовательного учреждения начального профессионального образования «Профессиональное училище №67», международных, Всероссийских и республиканских научно-практических конференциях (см. публикации автора).

На защиту выносятся следующие положения:

1. Производственно-технологическая компетенция повара-профессионала является ведущей в структуре профессиональной компетентности, обеспечивающей эффективность его производственно-технологической деятельности на предприятиях индустрии питания.

2. Эффективность формирования производственно-технологической компетенции будущего повара зависит от того, насколько в учебном процессе профессиональной школы учитываются требования потенциальных работодателей и реализуется разработанная и апробированная в ходе исследования модель, построенная с учётом личностно-деятельностного, компетентностного, системного подходов и принципов модульного обучения (структуризации, преемственности, проблемности, адаптивности, гибкости, реализации обратной связи), включающая четыре структурных блока (целевой, содержательный, организационно-исполнительный и результативный).

3. Реализации разработанной модели формирования производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания способствуют следующие педагогические условия: а) отбор и структурирование содержания специальной дисциплины «Кулинария» в виде обучающих модулей, включающих инвариантную часть, основанную на содержании учебной программы дисциплины и отражающую требования ГОС НПО, и вариативную, основанную на использовании технологии производства кулинарной продукции базовых предприятий; б) построение организационной структуры обучающего модуля в виде системы поэтапного процесса освоения обучающимся блоков: входа и актуализации, информационного, практического и контрольного; в) использование проблемных задач, практикумов, лабораторно-практических работ, проектов, отражающих профессиональную деятельность будущего повара индустрии питания; г) изучение и анализ эффективности формирования производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания в образовательном процессе УНПО с привлечением потенциальных работодателей.

4. Критериями сформированности производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания выступают: когнитивный – уровень сформированности профессиональных знаний, операционно-деятельностный – уровень сформированности профессиональных умений и навыков; личностно-мотивационный – уровень сформированности развития учебной мотивации и проявления профессионально-важных качеств.

Структура работы. Диссертация состоит из введения, двух глав, заключения, списка использованной литературы, включающего 203 источника, 22 приложений, содержит 10 рисунков и 40 таблиц. Объем основного текста 198 страниц.

Во *введении* обосновывается актуальность темы исследования, определены его объект, предмет, цель, сформулированы гипотеза и задачи, представлены теоретико-методологические основы и методы, научная новизна работы,

её теоретическая и практическая значимость, положения, выносимые на защиту.

В первой главе «Теоретические предпосылки формирования производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания» содержится анализ психолого-педагогической литературы по исследуемой проблеме; определена структура профессиональной компетентности будущего повара индустрии питания, раскрывается сущность производственно-технологической компетенции; обосновываются этапы и содержание процесса её формирования.

Во второй главе «Педагогические условия формирования производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания» раскрывается и обосновывается структурированное содержание подготовки повара индустрии питания на основе целостного представления профессиональной деятельности; определяются способы структурирования содержания специальной дисциплины «Кулинария», рассматривается взаимосвязь методов и форм обучения в подготовке повара индустрии питания, приведена методика и результаты опытно-экспериментальной работы.

В заключении приводятся основные выводы проведенного исследования.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ДИССЕРТАЦИИ

Одной из самых востребованных в сфере индустрии питания сегодня является профессия повара, от которого зависит качество приготовленной кулинарной продукции, ее разнообразие, эксклюзивность или экзотичность. Качественная кулинарная продукция представляет собой красивое сочетание продуктов, научно обоснованное, технологически грамотное приготовленное поваром-профессионалом.

Повар-профессионал индустрии питания – личность, достигшая высокого уровня исполнения своих обязанностей, в основу подготовки которой закладываются знания, умения и навыки по приготовлению, эстетическому оформлению и способу подачи кулинарной продукции к столу; обладающая профессиональной компетентностью в области производства кулинарной продукции. Обеспечить подготовку таких рабочих призваны учреждения начального профессионального образования.

Анкетирование и беседы с руководителями и специалистами предприятий индустрии питания города Набережные Челны позволило выявить основное требование, предъявляемое к выпускнику по профессии «Повар»: наличие профессиональной компетенции, связанной с выполнением производственных операций по приготовлению, оформлению, порционированию и отпуску кулинарной продукции. В качестве важных профессиональных качеств, необходимых будущему повару индустрии питания, работодатели отметили: качественное приготовление кулинарной продукции; соблюдение установленных норм времени (выработки) кулинарной продукции; профессиональную самостоятельность; творческое отношение к труду; рациональное использование про-

дуктов питания и технологического оборудования; планирование своего труда; соблюдение порядка и чистоты на рабочем месте; правильное использование производственной документации; соблюдение правил техники безопасности труда и требований экологии, санитарии и гигиены; проявление ответственности, порядочности, целеустремленности.

Анализ психолого-педагогической литературы позволил определить, что профессиональная компетенция – подтвержденная способность человека эффективно мобилизовать совокупность взаимосвязанных характеристик личности (знаний, умений, навыков, профессионально-важных качеств) для решения конкретных задач в профессиональной деятельности; совокупность компетенций составляет профессиональную компетентность человека.

Профессиональная компетентность будущего повара индустрии питания – это особое интегративное качество, которое выражается в его готовности применять соответствующие профессиональные компетенции, связанные с производством кулинарной продукции, обслуживанием потребителей и предоставлением услуг в качестве повара на предприятиях индустрии питания различных организационно-правовых форм собственности.

Владея профессиональной компетентностью, будущий повар индустрии питания способен выпускать конкурентоспособную кулинарную продукцию, которая отличается высоким качеством, ценой и обслуживанием по сравнению с кулинарной продукцией других предприятий.

Структура профессиональной деятельности повара предусматривает, что выпускники по данному направлению должны быть подготовлены к выполнению следующих видов деятельности: производственно-технологической, организационно-технологической, контрольно-технологической, экономико-технологической. Это позволяет нам выделить в структуре профессиональной компетентности будущего повара индустрии питания такие компетенции, как:

- *производственно-технологическую* – способность выполнять производственные операции, связанные с приготовлением, оформлением, порционированием и отпуском кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания;

- *организационно-технологическую* – способность выполнять операции, связанные с организацией рабочего места, хранением продуктов, транспортировкой и реализацией готовой кулинарной продукции, обслуживанием потребителей на предприятиях индустрии питания;

- *контрольно-технологическую компетенцию* – способность проводить бракераж кулинарной продукции, количественную и качественную оценку используемых продуктов на предприятиях индустрии питания;

- *экономико-технологическую компетенцию* – способность документально оформлять операции, связанные с учетом, отпуском, реализацией и инвентаризацией продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции, тары и денежных средств, расчетных и кредитных операций на предприятиях индустрии питания.

Анализ профессиональной деятельности повара индустрии питания по квалификационным уровням показал, что производство кулинарной продукции осуществляется при непосредственном участии повара второго квалификационного уровня (НПО) и контролируется старшим поваром третьего квалификационного уровня (СПО), поэтому обучающийся в УНПО сначала осваивает деятельность, характерную для повара 1 квалификационного уровня, затем – для повара 2 квалификационного уровня, которая строго регламентирована рецептурами предприятия, технологическим режимом приготовления, оформлением кулинарной продукции.

С повышением квалификационного уровня меняются цели, задачи и функции деятельности повара индустрии питания. В качестве цели профессиональной деятельности повара 1 квалификационного уровня выступают кулинарная обработка продуктов и приготовление из них полуфабрикатов, повара 2 квалификационного уровня – приготовление кулинарной продукции, требующей кулинарной обработки простой сложности (3 разряд) и средней сложности приготовления (4 разряд), повара 3 квалификационного уровня – разработка, внедрение и обеспечение технологических процессов и режимов производства кулинарной продукции требуемого ассортимента и качества.

Анализ этапов процесса приготовления кулинарной продукции поваром индустрии питания свидетельствует, что ведущей деятельностью для него является выполнение производственных операций, связанных с приготовлением, оформлением, порционированием и отпуском кулинарной продукции, что позволяет выделить производственно-технологическую деятельность как ведущую в подготовке данных рабочих в УНПО. Это позволяет выделить производственно-технологическую компетенцию как ведущую компетенцию в структуре профессиональной компетентности будущего повара индустрии питания.

Структура профессиональной компетентности будущего повара индустрии питания позволяет увидеть сложность измерения производственно-технологической компетенции на этапах обучения данного рабочего, так как она тесно связана с другими профессиональными компетенциями, следовательно, от уровня ее сформированности зависит сформированность других профессиональных компетенций.

Анализ профессиональной деятельности повара, анкетирование и беседы с работодателями позволили составить структуру производственно-технологической компетенции этого рабочего, которая включает следующие компоненты: профессиональные знания, умения, навыки и профессионально-важные качества, содержит инвариантную и вариативную части. Инвариантная часть производственно-технологической компетенции включает знания, умения и навыки учебно-значимого уровня (ГОС НПО); вариативная часть определяется знаниями, умениями и навыками по производству кулинарной продукции базовых предприятий индустрии питания, на которых обучающиеся проходят производственную практику.

На выполнение будущим поваром различных видов деятельности в процессе производства кулинарной продукции на предприятии индустрии питания

во многом влияют его профессионально-важные качества (ПВК). Такие ПВК, как планирование своего труда, рациональное использование технологического оборудования, соблюдение правил техники безопасности труда проявляются в ходе выполнения будущим поваром организационно-технологической деятельности; соблюдение порядка и чистоты на рабочем месте, соблюдение требований экологии, санитарии и гигиены – контрольно-технологической деятельности; правильное использование производственной документации – информационно-технологической деятельности. На эффективное выполнение производственно-технологической деятельности будущего повара индустрии питания влияют следующие качества: качественное приготовление кулинарной продукции, соблюдение установленных норм времени (выработки) кулинарной продукции; профессиональная самостоятельность; творческое отношение к труду; рациональное использование продуктов питания.

В ходе исследования определены критерии сформированности производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания: когнитивный, операционно-деятельностный, личностно-мотивационный.

Когнитивный критерий включает уровень сформированности системы знаний о технологиях производства кулинарной продукции. Данный критерий представляет собой результат познавательной деятельности будущего повара.

Операционно-деятельностный критерий – уровень сформированности профессиональных умений и навыков обучающегося по производству кулинарной продукции. Данный критерий проявляется в практическом применении обучающимся различных технологий производства кулинарной продукции, используя полученные знания, умения и навыки.

Личностно-мотивационный критерий – уровень сформированности учебной мотивации, профессионально-важных качеств будущего повара индустрии питания, оказывающих влияние на преобразовательную деятельность обучающегося.

На основании названных критериев нами выделены уровни сформированности производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания:

I – высокий, характеризует способность обучающегося самостоятельно создавать новые образцы кулинарной продукции, опираясь на трансформацию алгоритмов выполнения производственных операций соответственно возникшей новой задаче в незнакомой ситуации для получения нового алгоритма деятельности.

II – средний, характеризует способность обучающегося самостоятельно создавать новые образцы кулинарной продукции, опираясь на схожие алгоритмы выполнения производственных операций, соответственно возникшей задаче для получения нового алгоритма деятельности в знакомой ситуации.

III – низкий, характеризует способность обучающегося воспроизводить образцы кулинарной продукции, опираясь на схожие алгоритмы выполнения производственных операций в рамках простой заданной технологии производства кулинарной продукции.

Модель формирования производственно-технологической компетенции будущего повара представляет собой единство целевого, содержательного и результативного блоков, отражает методологические подходы и лежащие в основе процесса формирования производственно-технологической компетенции будущего повара принципы и педагогические условия (см. рис.).

Под формированием производственно-технологической компетенции будущего повара мы понимаем целенаправленно организованный педагогический процесс взаимодействия субъектов образовательного процесса (обучающихся и преподавателей), который характеризуется направленностью на становление нового качества – производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания, укреплением и расширением связей между её структурными компонентами (когнитивным, операционно-деятельностным и личностно-мотивационным).

Когнитивный компонент раскрывает наличие знаний о технологиях производства кулинарной продукции как объекте учебной познавательной деятельности, понимание специфики её производства на предприятиях индустрии питания. Данный компонент характеризует успешность обучающегося в решении учебных задач, а затем их применении на практике.

Операционно-деятельностный компонент включает систему последовательных производственных операций, которые необходимо освоить обучающемуся при приготовлении кулинарной продукции, определяет его самостоятельность в выполнении практических работ, раскрывает применение знаний обучающимся на практике. Данный компонент характеризует качественное выполнение и творческое исполнение приготовления кулинарной продукции.

Личностно-мотивационный компонент определяет личностные и профессиональные качества обучающегося, позволяющие с высоким качеством выполнять трудовые операции; психологическую готовность делать это, адаптированность к условиям производства. Данный компонент проявляется в сформированности учебной мотивации и профессионально-важных качеств будущего повара индустрии питания.

Модель формирования производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания построена на следующих теоретических подходах:

- *компетентностном*, позволившем уточнить содержание понятия «производственно-технологическая компетенция» будущего повара индустрии питания внесением деятельностного (рассматривая профессиональную деятельность) и личностного (направленность на развитие личностных качеств) аспектов;

- *системном*, позволившем рассмотреть процесс формирования производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания в УНПО как педагогическую систему и на ее основе разработать модель, выделив внешние и внутренние, по отношению к модели, функции, структурные блоки, изучить свойства и связи;

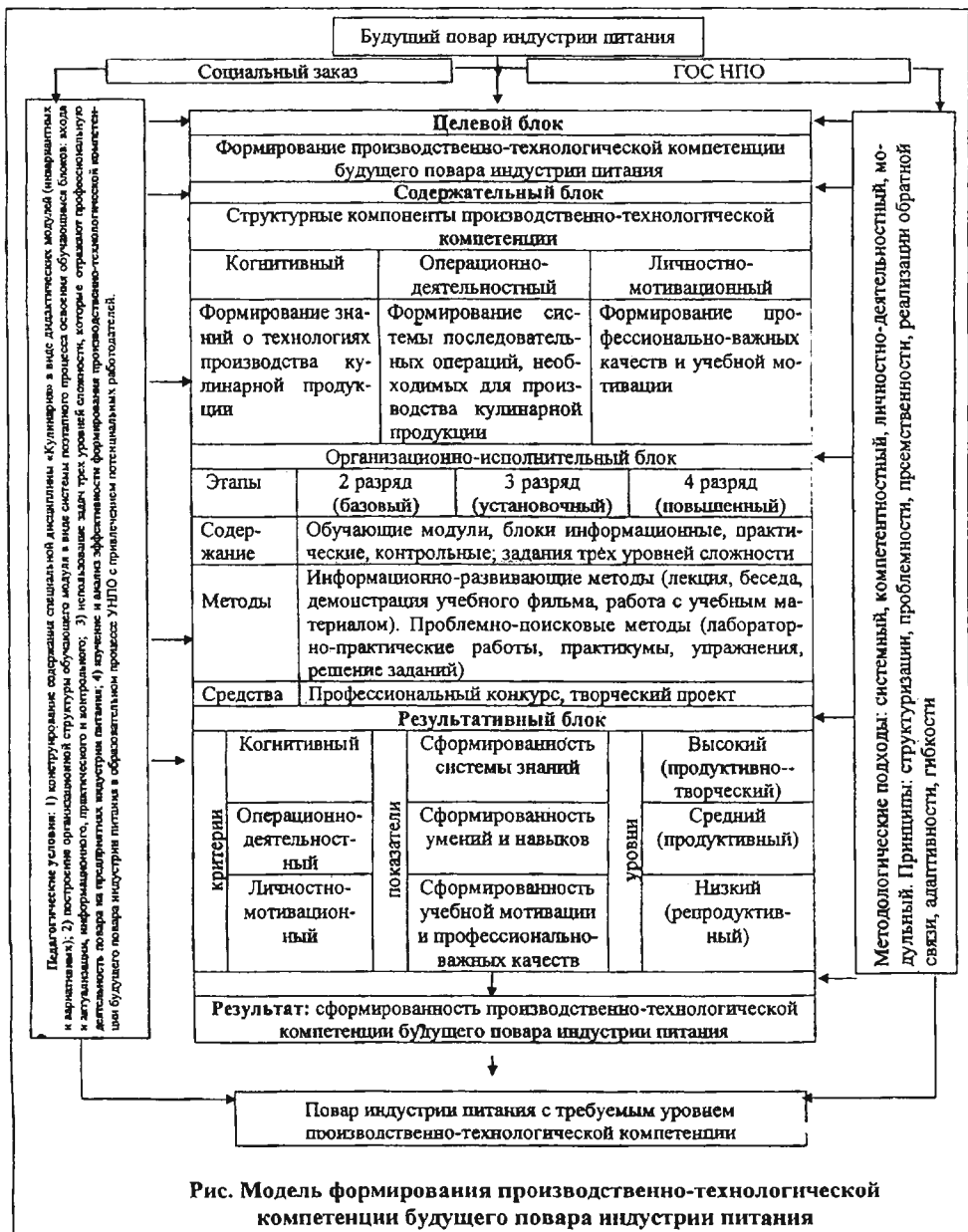


Рис. Модель формирования производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания

• *лично-деятельностном*, позволившем выбрать содержание, формы, методы организации взаимодействия обучающегося и преподавателя, обеспечивающие становление личности будущего повара индустрии питания как субъекта профессиональной деятельности, способного освоить и творчески преобразовывать производство кулинарной продукции.

В исследовании мы опирались также на *принципы модульного обучения*, позволившие гарантировать результат формирования производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания, способствующие целостному формированию искомой компетенции, развитию самостоятельности, актуализации субъектной позиции обучающегося.

Опираясь на принципы, которые являются составной частью дидактической системы модульного обучения, мы выделили и описали *принципы* (структуризации, проблемности, вариативности и адаптивности, гибкости, преемственности, реализации обратной связи), лежащие в основе модели формирования производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания.

В соответствии с *принципом структуризации* обучение строится по отдельным функциональным узлам-модулям, предназначенным для достижения конкретных дидактических целей. Выделение модулей происходит с учетом содержания деятельности повара на предприятии индустрии питания, а усвоение знаний, умений и навыков строится через систему определенных действий. Учебный материал модуля делится на структурные учебные элементы, перед каждым из которых ставится конкретная дидактическая цель, а содержание обучения представляется в объеме, который обеспечивает ее достижение; содержание модуля отвечает требованиям последовательности, целостности, компактности, автономности.

В соответствии с *принципом проблемности* в содержание материала необходимо включать, по мнению исследователей, проблемную ситуацию, визуализацию информации, профессиональную направленность. Условием успешной реализации этого принципа является сформированная профессиональная мотивация обучающегося.

Принцип вариативности и адаптивности обеспечивается вариативностью модульных программ, их адаптируемостью к изменяющимся научно-техническим и социально-экономическим условиям в регионе, стране. В соответствии с этим принципом, модуль выполняет функции управления учебным процессом и предполагает использование системы дидактических форм, методов и средств обучения, их целесообразный выбор и оптимальное сочетание; каждый модуль может легко изменяться, дополняться, конструироваться по-новому, с учетом уровневой подготовки и профильной дифференциации обучающихся.

Принцип реализации обратной связи обеспечивается управлением учебного процесса с помощью системы контроля и самоконтроля усвоения учебного материала модуля; позволяют информационно-контролирующие функции преподавателя перевести в собственно-координативные функции обучающегося.

Педагогическое общение в условиях модульного обучения реализуется по схеме субъект-субъектного, партнерского, учебного сотрудничества.

Принцип гибкости обеспечивает реализацию всех компонентов дидактической системы модульного обучения и его специфических принципов. *Содержательная гибкость* предполагает возможность дифференциации и интеграции содержания обучения. *Структурная гибкость* обеспечивается рядом моментов: от динамичности и мобильности структуры модульной программы и модуля до возможности проектирования гибкого расписания занятий и оборудования учебного кабинета. *Технологическая гибкость* позволяет управлять процессуальным аспектом модульного обучения, включать вариативность методов и средств обучения, систему контроля и оценки учебно-познавательной деятельности обучающихся.

Принцип преемственности позволяет на каждом квалификационном уровне готовить обучающегося к переходу на следующий уровень квалификации.

Смысловое наполнение модели формирования производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания заключается в том, что назначение *целевого блока* определяет направленность и исходные основания для проектирования процесса. В него входят: цели, определяемые социальным заказом и Государственным образовательным стандартом начального профессионального образования, в которых социальный заказ трансформирован в понятия и категориях педагогики; педагогическая цель, решаемая преподавателем на каждом учебном занятии. *Содержательный блок* отражает предмет деятельности, согласно структурным компонентам производственно-технологической компетенции будущего повара, где ведущим является содержание производственно-технологической компетенции. В *организационно-исполнительный блок* включены методы, формы, средства и этапы (базовый, установочный, повышенный), которые обеспечивают взаимодействие субъектов образовательного процесса по формированию искомой компетенции будущего повара индустрии питания. Основу *результативного блока* модели составляют критерии, показатели и уровни, составляющие технологию оценки уровня сформированности производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания.

Для обеспечения успешной реализации модели формирования производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания определены следующие педагогические условия.

Первое педагогическое условие предполагает структурирование содержания специальной дисциплины «Кулинария» как ведущей дисциплины, направленной на формирование производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания в виде дидактических модулей.

Содержание модулей структурируется с учетом инвариантной и вариативной частей производственно-технологической компетенции. Инвариантная часть включает содержание учебной программы дисциплины, отражающее требования ГОС НПО, вариативная часть – технологии производства кулинарной продукции базовых предприятий. Учебная информация модулей представлена в

текстовой (опорный конспект, инструкция, алгоритм и др.) или рисуночной форме (рисунок, схема и др.); позволяет дифференцировать учебный материал и учебную деятельность; экономить учебное время.

Второе педагогическое условие предусматривает, что организационная структура обучающего модуля состоит из блоков: входа и актуализации, информационного, практического, контрольного, которые выполняют свои специфические функции.

Блок входа и актуализации выполняет мотивационную функцию, подготавливает обучающихся к работе с содержанием обучающего модуля, обеспечивает их вхождение в учебную деятельность, актуализирует необходимые знания и способы действий, содержит информацию о модуле (академический кредит, допуск, профессиональная направленность, требования, характеристика и содержание). В состав информационного блока входят подблоки обобщения и теоретический. Теоретический подблок включает инвариантную часть и вариативную части. Инвариантная часть является обязательной для изучения, вариативная часть отражает специфику производства предприятия индустрии питания. В подблоке обобщения формулируется задача модуля в виде схемы, алгоритма или инструкции; в теоретическом подблоке происходит изучение и проработка учебного материала. В практический блок входит подблок генерализации, в котором обобщается содержание модуля. Контрольный блок включает подблок выхода, в котором происходит проверка усвоения знаний.

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

В процессе обучения используются задачи трех уровней сложности (репродуктивная, продуктивная, продуктивная деятельность), которые разрабатываются на материале изучаемой дисциплины. Решая такие задачи, обучающиеся осознанно выделяют те действия (операции), которые необходимы для их решения, затем структурируют и анализируют функциональное содержание каждого из них, что позволяет применять их затем в профессиональной деятельности. Под задачей, отражающей профессиональную деятельность повара индустрии питания, мы понимаем проблемную ситуацию, которая требует от обучающего умственных операций и практических действий, а решение задач, как конкретный процесс проявления практической деятельности.

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 эффективно-

сти формирования производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания в образовательном процессе УНПО с привлечением потенциальных работодателей.

С целью проверки эффективности разработанной модели и педагогических условий её реализации проводился эксперимент на базе ГБОУ НПО «Профессиональное училище №67», г. Набережные Челны, в котором участвовало 44 обучающихся: 21 – в экспериментальной группе и 23 – в контрольной. Подтверждение эффективности предлагаемой модели формирования производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания осуществлялось на основе сопоставления динамики уровней обученности, уровней мотивации и уровней профессионально-важных качеств учения обучающихся экспериментальной и контрольной групп, анализа качественных изменений в структуре мотивации обучающихся. Диагностика уровней обученности по результатам исходного, итогового и отсроченного срезов осуществлялась с помощью дифференцированных контрольных диагностических заданий, разработанных с опорой на рекомендации В.П.Беспалько.

Статистическая обработка результатов эксперимента показала, что при использовании предлагаемой модели формирования производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания достигается более высокий показатель уровня обученности, чем при традиционном (табл.1).

Подсчет критерия Пирсона для оценки в распределении обучающихся экспериментальной и контрольной групп по уровням обученности по результатам итогового ($T_{набл.} = 7,78$) и отсроченного ($T_{набл.} = 11,2$) замеров показал значение больше, чем $T_{крит.} = 5,991$. Следовательно, при $p=0,05$ (или достоверность 95%) данные полученных замеров свидетельствуют о значимых различиях в распределении обучающихся экспериментальной и контрольной групп по уровням обученности при изначальном отсутствии существенных различий ($T_{набл.} = 1,324$).

Таблица 1

Распределение обучающихся экспериментальных и контрольных групп по уровням развития обученности

Группа	Выборка	Срез	Уровни развития обученности					
			первый (низкий)		второй (средний)		третий (высокий)	
			кол-во обуч.	%	кол-во обуч.	%	кол-во обуч.	%
экспериментальная	21	начальный	5	24	7	33	9	43
		итоговый	2	10	4	19	15	71
		отсроченный	2	10	5	24	14	66
контрольная	23	начальный	8	35	9	39	6	26
		итоговый	9	40	10	43	4	17
		отсроченный	9	40	10	43	4	17

Подсчет критерия Пирсона для оценки статистической значимости различий в распределении обучающихся экспериментальной и контрольной групп по уровням сформированности мотивации учения по результатам итогового среза в группах (табл.2), показывал, что мы получили большее значение при $T_{\text{набл}}=19,7$ при $T_{\text{крит}}=5,991$.

Таблица 2

Распределение обучающихся экспериментальной и контрольной групп по уровням мотивации учения

Группа	Выборка	Срез	Уровни мотивации учения							
			первый (низкий)		второй (ниже среднего)		третий (средний)		четвертый (высокий)	
			кол-во обуч.	%	кол-во обуч.	%	кол-во обуч.	%	кол-во обуч.	%
Экспериментальная (ЭГ)	21	начальный	3	14	7	33	5	24	6	29
		итоговый	1	5	3	14	7	33	10	48
Контрольная (КГ)	23	начальные	5	22	10	43	5	22	3	13
		итоговый	3	13	7	30,5	6	26	7	30,5

Следовательно, при $p=0,05$ (или достоверности 95%) заключительный замер дал значимые различия в распределении обучающихся экспериментальной и контрольной групп по уровням сформированности мотивации учения по сравнению с исходным замером. Тем не менее, данные табл. 1 свидетельствуют о более высоком росте уровня мотивов ЭГ.

Сопоставление результатов показало, что отдельные признаки мотивации у обучающихся в ЭГ и КГ в результате экспериментальных занятий существенно различаются. В ЭГ зафиксирован рост уровня пяти признаков мотивации (осознание связи и общности профессиональных дисциплин, осознание роли профессиональных знаний в жизни, осознанность мотивации и стремление к самосовершенствованию), тогда как в КГ – только трех (направленность на изучение специальной дисциплины, осознание связи профессиональных дисциплин, осознание роли профессиональных знаний в жизни). У обучающихся в ЭГ – пять признаков мотивации поднялись до третьего уровня сформированности, а в КГ – только три.

Результаты среза проявления профессионально-важных качеств обучающихся в ЭГ показали, что увеличилось количество обучающихся, которые соответствуют первому уровню (28%) проявления. Количество обучающихся, которые соответствуют второму и третьему (по 14%) уровням понизились. В КГ

количество обучающихся, соответствующих первому (на 9%) понизилось, но повысилось количество обучающихся, соответствующих второму (4%) и третьему (5%) уровням (табл.3).

Таблица 3

Распределение обучающихся экспериментальных и контрольных групп по уровням проявления профессионально-важных качеств

Группа	Выборка	Срез	Уровни проявления профессионально-важных качеств					
			первый (высокий)		второй (средний)		третий (низкий)	
			кол-во обуч.	%	кол-во обуч.	%	кол-во обуч.	%
экспериментальная	21	начальный	9	43	7	33	5	24
		итоговый	15	71	4	19	2	10
контрольная	23	начальный	6	26	9	39	8	35
		итоговый	4	17	10	43	9	40

Следующим шагом было сопоставление результатов исходного и заключительного срезов шкалирования профессионально-важных качеств обучающихся, полученных на формирующем этапе эксперимента. По результатам итогового среза: мы получили большее значение при $T_{набл}=7,78$ при $T_{крит}=5,991$. Следовательно, при $p=0,05$ (или достоверности 95%) замеры дали значимые различия в распределении обучающихся экспериментальной и контрольной групп по уровням сформированности профессионально-важных качеств относительно исходного замера. Эффективность предлагаемой модели формирования производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания позволяет добиваться положительных результатов в формировании профессионально-важных качеств обучающихся.

Таким образом, реализация предлагаемой модели и педагогических условий формирования производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания у обучающихся в ЭГ позволила добиться большего повышения положительных качественных изменений в структуре мотивации, чем в КГ. Результаты наблюдения за ходом эксперимента свидетельствуют о том, что подготовленность обучающихся КГ к занятиям по специальной дисциплине «Кулинария» составляла от 26 до 35%, а в ЭГ зафиксирована тенденция постоянного роста количества обучающихся – от 36% до 80%. Обучающиеся отметили, что на основе учебных модулей могут освоить новую профессию или узкую специализацию, заниматься самообразованием и самосовершенствованием своих способностей, самостоятельно отработать практические навыки в лаборатории, объективно оценить свою деятельность и своего товарища, предпочитают творческую работу. Следовательно, мы получили данные о положительном отношении обучающихся к предлагаемой технологии обучения специ-

альной дисциплины «Кулинария». Эти показатели являются очень важными в решении проблемы подготовки будущего повара индустрии питания, повышения качества его профессиональной подготовки, а значит, и уровня его образованности.

В заключении диссертации подводятся итоги исследования, которое подтвердило правомерность выдвинутой гипотезы и позволило сформулировать следующие основные выводы:

1. Сегодня индустрия питания – одна из динамично развивающихся отраслей российской экономики. Появление предприятий различных форм собственности, конкуренция за потребителя, инновации в области техники и технологий требуют рабочих-поваров высокой квалификации, конкурентоспособных на рынке труда и услуг, обеспечивающих конкурентоспособность отрасли.

2. В исследовании введено в научный оборот понятие «повар-профессионал индустрии питания», под сущностной характеристикой которого понимается рабочий, достигший высокого уровня исполнения своих обязанностей, профессионально компетентный в области технологии производства кулинарной продукции.

3. Конкурентоспособный повар – это профессионально компетентная личность, обладающая профессиональными знаниями, умениями, навыками и способностями, личностными и профессиональными качествами, обеспечивающими сравнительное превосходство выпускаемой им кулинарной продукции по отношению к другим рабочим-поварам в процессе конкуренции на внутреннем или внешнем рынке труда.

4. Структура профессиональной компетентности повара индустрии питания складывается из совокупности компетенций: производственно-технологической, организационно-технологической, контрольно-технологической и экономико-технологической.

5. Одной из ведущих профессиональных компетенций в подготовке повара индустрии питания является производственно-технологическая, которая позволяет наиболее эффективно решать профессиональные задачи и быть успешным в трудовой деятельности. В структуру производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания входят следующие компоненты: профессиональные знания, умения, навыки и профессионально важные качества. Содержание профессиональной компетенции включает вариативную и инвариантную части, в работе даны их характеристики.

6. Определены критерии и показатели сформированности производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания, позволяющие отслеживать её уровни и осуществлять коррекцию учебного процесса.

7. С учётом требований потенциальных работодателей разработана и внедрена в учебный процесс модель формирования производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания в УНПО, характеризующая специфику методологических подходов и принципов, целей и задач, содержание, основные этапы, формы, методы и средства совместной деятельности педагогов и обучающихся.

8. Определены и обоснованы педагогические условия формирования производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания.

Эффективность разработанной технологии формирования производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания подтверждена в ходе длительной опытно-экспериментальной работы автора.

Таким образом, поставленные в исследовании задачи решены, его цель достигнута.

Основные положения диссертационного исследования отражены в следующих публикациях автора:

*Статьи в ведущих рецензируемых научных журналах,
рекомендованных ВАК РФ*

1. Хаматгалеева, Г.А. Технологическая компетентность как показатель технологической культуры учащихся / Г.А.Хаматгалеева // Образование и саморазвитие. – 2009. – №6. – С.85-89.

2. Хаматгалеева, Г.А. Факторы, влияющие на подготовку конкурентоспособного рабочего по профессии «Повар» для индустрии питания / Г.А. Хаматгалеева // Казанский педагогический журнал. – 2010. – № 1. – С.111-116.

3. Хаматгалеева, Г.А. Формирование технологической компетенции как необходимое условие развития технологической культуры учащихся / Г.А. Хаматгалеева // Известия Самарского научного центра Российской академии наук. - 2010. – Вып. 3. – Т.12. – С.65-69.

Статьи в журналах и сборниках материалов научных конференций

4. Хаматгалеева, Г.А. Модульно-компетентностное обучение как форма подготовки специалиста в системе НПО / Г.А.Хаматгалеева // Повышение качества обучения – основа подготовки рабочих новой формации: Мат-лы респ. семинара–практикума. – Казань, РИЦ «Школа», 2007. – С.107-108.

5. Хаматгалеева, Г.А. Самостоятельная работа как условие для самосовершенствования учащихся / Г.А.Хаматгалеева // Интеграция бизнеса, образования и науки как социально-экономическая необходимость современного общества. Реализация концепции полипрофессиональной подготовленности будущего специалиста: Мат-лы Всерос. научно-практ. конф. Набережные Челны, 15 мая 2009 г. – Казань: РИЦ «Школа», 2009. – С. 121-122.

6. Хаматгалеева, Г.А. Питание детей школьного возраста / Г.А. Хаматгалеева // Экономические механизмы устойчивого развития потребительской кооперации: Мат-лы международной научно-практической конференции. - М.: Российский университет кооперации, 2009.– С. 361-363.

7. Хаматгалеева, Г.А. Деловая игра как средство формирования профессиональной компетентности и мобильности обучающихся / Г.А.Хаматгалеева //

Школа В.В. Давыдова: личность и личностный рост системе развивающего образования: По материалам межд. научно-практ. конф. 22-24 октября 2009 г. – Набережные Челны: ГОУ ВПО НГПИ, 2010. – С. 86-91.

8. Хаматгалеева, Г.А. Учебно-технологическая игра как метод формирования профессиональной компетенции рабочего / Г.А.Хаматгалеева // Школа В.В. Давыдова: личность и личностный рост системе развивающего образования: По материалам межд. научно-практ. конф. 22-24 октября 2009 г. – Набережные Челны: ГОУ ВПО НГПИ, 2010. – С. 131-135.

9. Хаматгалеева, Г.А. Роль социального партнерства в подготовке конкурентоспособного рабочего / Г.А.Хаматгалеева // Многоуровневая подготовка компетентных специалистов в условиях опережающей стандартизации профессионального образования: Материалы докладов и выступлений участников Межрегион. научно-практ. конф. 19 ноября 2009 года. – Казань: Казан. гос. техн. ун-т, 2009. – С.409-411.

10. Хаматгалеева, Г.А. Формирование технологической компетенции учащихся в образовательной области «Кулинария» / Г.А.Хаматгалеева // Наука и школа. – 2009. – №12. – С.49-50.

11. Хаматгалеева, Г.А. Формирование профессиональной компетентности в подготовке повара для индустрии питания / Г.А.Хаматгалеева // Инновационная образовательная среда как фактор развития учебного заведения: Материалы межрегиональной научно-практической конференции. – Казань: РИЦ «Школа», 2010. – С.63-65.

12. Хаматгалеева, Г.А. Формирование профессиональной компетентности повара в процессе обучения / Г.А.Хаматгалеева // Актуальные проблемы государственного управления и менеджмента организации в условиях институциональной экономики: Мат-лы Всерос. научно-практ. конф. – Набережные Челны: НФ ГОУ ВПО НГЛУ им. Н.А.Добролюбова, 2010. – С.143-146.

Соискатель
Заказ 230



Хаматгалеева Г.А.
Тираж 100 экз.

Офсетная лаборатория Казанского государственного технологического университета

420015, Казань, К. Маркса, 68

10-