

УДК 377

Светлана Юрьевна Папировская
Александра Сергеевна Белоногова
г. Шадринск

Формирование профессиональных компетенций у обучающихся в процессе подготовки будущих поваров, кондитеров в условиях СПО

В данной статье рассматриваются вопросы, посвященные актуальной проблеме подбора эффективных профессиональных компетенций у обучающихся в процессе подготовки будущих поваров и кондитеров в условиях среднего профессионального образования. Авторы раскрывают понятие «профессионал», выделяют характеристики, присутствующие у профессионала. Рассмотрено понятие «профессиональные компетенции», какие ученые рассматривали его. Определены профессиональные компетенции исходя из ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер. Авторы для проектирования занятий выделили подходящие профессиональные компетенции. Приведены примеры методов обучения, с помощью которых формируются выбранные ПК. Рассмотрены понятия «лекция», «практическая работа» и «лабораторная работа». Предложены методические разработки, которые можно использовать на учебных занятиях. Сделан вывод, что профессиональные компетенции эффективнее формируются на лекционных занятиях, а также в ходе учебной и производственной практики.

Ключевые слова: профессиональные компетенции, профессионал, повар, кондитер, среднее профессиональное образование (СПО).

Svetlana Yuryevna Papirovskaia
Alexandra Sergeevna Belonogova
Shadrinsk

Formation of professional competencies among students in the process of training future chefs, pastry chefs in secondary vocational education

This article discusses issues related to the urgent problem of selecting effective professional competencies among students in the process of training future chefs and pastry chefs in secondary vocational education. The authors reveal the concept “professional”, highlight the personal professional’s characteristics. The concept “professional competencies” is viewed. Professional competencies have been determined based on the Federal State Educational Standard of secondary vocational education 43.01.09 Cook, pastry chef. The authors have identified suitable professional competencies for designing classes. Examples of teaching methods are given, with the help of which selected PCs are formed. The concepts “lecture”, “practical work” and “laboratory work” are considered. Methodological developments that can be used in training sessions are proposed. It is concluded that professional competencies are more effectively formed in lecture classes as well as during academic and industrial practice.

Keywords: professional competencies, professional, cook, pastry chef, secondary vocational education.

Введение. В современных условиях развития экономики особую важность приобретает подготовка квалифицированных специалистов среднего звена, которые способны эффективно решать профессиональные задачи. Особенно это касается сферы общественного питания, где наблюдается постоянный спрос на профессионалов в области кулинарии.

Выпускники среднего профессионального образования должны обладать не только определенными умениями и навыками, но и личностными качествами: оригинальность мышления, широкая эрудиция, творческий подход, коммуникативные навыки.

Актуальность исследования заключается в необходимости улучшения методики формирования профессиональных компетенций у будущих поваров, кондитеров в условиях среднего профессионального образования.

Проблема исследования заключается в подборе эффективных профессиональных компетенций у обучающихся в процессе подготовки будущих поваров и кондитеров в условиях СПО.

Цель – теоретическое обоснование и разработка эффективной методики формирования профессиональных компетенций у обучающихся по профессии «Повар, кондитер».

Объект исследования – процесс профессиональной подготовки будущих поваров, кондитеров в условиях СПО.

Предмет исследования – разработка методики формирования профессиональных компетенций в процессе обучения будущих поваров, кондитеров.

Исследовательская часть. Профессионал — это специалист, который достиг высокого уровня мастерства, он обладает не только необходимыми знаниями и навыками, но и особыми личностными качествами. Они позволяют эффективно решать профессиональные задачи и постоянно развивать свои способности.

Профессор Гарвардского университета Говард Гарднер и президент Фонда Карнеги по улучшению преподавания Ли Шульман сформулировали базовые характеристики профессионала так:

- приверженность интересам потребителей и общества в целом;
- наличие необходимых теоретических знаний;
- владение необходимыми для данной профессии навыками и приёмами;
- умение формулировать целостные суждения в условиях этической неопределённости;
- системный подход к обучению;
- своевременная оплата своего труда;
- участие в развитии профессионального сообщества, отвечающего за качество практики и образования в конкретной профессиональной области [7].

Также можно выделить несколько наиболее важных характеристик профессионала:

1. Профессиональные компетенции, то есть должны присутствовать теоретические знания у выпускника.

2. Личностные качества — это значит, что специалист должен опираться на интересы потребителей, уметь делать прогнозы, творчески подходить к исполнению своей работы.

3. Особенности деятельности. Специалист должен уметь работать в различных условиях, выполнять свою работу с высокой скоростью.

4. Профессиональное развитие — профессионал должен постоянно совершенствовать свои навыки, проходить разного рода обучения, посещать курсы повышения квалификации.

Далее рассмотрим понятие профессиональных компетенций (ПК).

Профессиональные компетенции — это важный показатель эффективности сотрудника, который необходимо развивать на постоянной основе.

Н. В. Баграмова дает определение профессиональным компетенциям так «Способность основывается на знаниях, учебном и жизненном опыте, ценностях и наклонностях, позволяющих эффективно решать проблемы и задачи, возникающие в реальных ситуациях повседневной жизни» [2].

В. А. Слостенин интерпретирует это определение иначе. «Интегральная характеристика деловых и личностных качеств специалиста, отражающая не только уровень знаний, умений и опыта. Но и социально-нравственную позицию личности» [9].

А. П. Акимова рассматривала данное определение так «— это сумма знаний, умений, навыков, усвоенных субъектом в ходе обучения, — в узком смысле слова и как уровень успешности взаимодействия с окружающей средой — в широком» [1].

Профессиональные компетенции поваров и кондитеров охватывают широкий спектр навыков и умений, которые необходимы для работы в сфере общественного питания. Перечислим некоторые из них исходя из ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер (от 9 декабря 2016 г. N 1569), (ред. от 03.07.2024) [8].

1. Базовые компетенции. Самым важным является владение технологическим оборудованием, также работа с различными видами сырья, первичная обработка, нарезка овощей, приготовление и оформление основных блюд и гарниров.

2. Специализированные компетенции:

2.1 Работа с полуфабрикатами. В основном это обработка и подготовка различных овощей, приготовление блюд из рыбы и мяса.

2.2 Работа с горячими блюдами. Заключается в приготовление супов, бульонов, соусов, горячих блюд и горячих напитков.

2.3 Работа с холодными блюдами. Заключается в приготовлении, оформлении салатов, бутербродов, канапе.

2.4 Работа с холодными и горячими блюдами. Представляет собой приготовление холодных и горячих сладких блюд, горячих и холодных напитков.

2.5 Работа с кондитерскими изделиями. Данная компетенция подразумевает приготовление хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и десертов.

Важными также являются творческие навыки. Например, творческое оформление салатов, канапе, холодных и горячих блюд, создание авторских рецептов, разработка новых и совершенно уникальных видов кондитерских изделий и многое другое.

Значимым моментом являются коммуникативные навыки. Специалист в области кулинарии должен уметь работать слаженно в команде, общаться с поставщиками, грамотно, вежливо работать и общаться с клиентами.

Профессиональные компетенции наиболее эффективно формируются благодаря учебной и производственной практике. Важный момент, профессионал в кулинарии обязательно должен совершенствовать свои умения, изучать новые технологии и применять современные методы в своей работе, а также следить за тенденциями.

Для проектирования занятий по ПМ. 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» выделим подходящие компетенции:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

На наш взгляд формирование профессиональных компетенций у обучающихся в процессе обучения происходит с помощью различных методов. Приведем некоторые из них. Одним из самых распространенных примеров словесных методов обучения является лекция.

Лекция — систематическое, последовательное изложение учебного материала, какого-либо вопроса, темы, раздела, предмета, методов науки [6]. На лекции происходит подготовка к формированию ПК 3.1. Обучающиеся по ходу занятия знакомятся с понятием рабочего места, рассматривают различные виды оборудования холодного цеха: холодильное, механическое, вспомогательное. Изучают, какое сырье и материалы необходимы для приготовления холодных блюд и кулинарных изделий. То есть происходит формирование

теоретических знаний, без которых невозможно дальнейшее развитие практических умений и навыков.

В качестве примеров практических методов обучения для формирования ПК 3.4 выбраны и рассмотрены практическая и лабораторная работы.

Практическая работа — вид учебной деятельности, направленный на формирование практических умений и навыков в конкретной профессиональной области [3]. Например, на таком занятии обучающиеся решают задачи на расчет количества сырья, всевозможные тесты, кроссворды (рис. 1, 2). Другими словами, закрепляют уже полученные теоретические знания.

Приложение 2. Тест по теме «Классификация, ассортимент бутербродов»

1. Выберите один вариант ответа (16)

В переводе с немецкого языка слово «бутерброд» означает:

- а) хлеб с икрой;
- б) хлеб с колбасой;
- в) хлеб с сыром;
- г) хлеб с маслом.

2. Выберите один вариант ответа (16)

Хлеб для бутербродов нарезают толщиной:

- а) 1 см;
- б) 2 см;
- в) 1,5 см;
- г) 0,5 см.

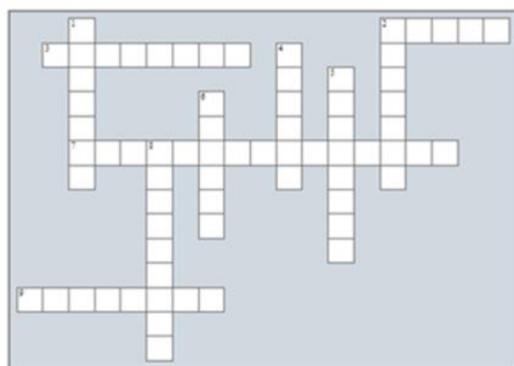
3. Выберите один вариант ответа (16)

Хлеб для закрытых бутербродов нарезают толщиной:

- а) 1 см;
- б) 2 см;

Рисунок 1. Фрагмент теста по теме «Классификация, ассортимент бутербродов»

Классификация холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента



Across

- 2. Овощные, фруктовые, рыбные, грибные, мясные.
- 3. Это холодное блюдо из мяса или рыбы, залитое студенистым наваром.
- 7. Может включать в себя одновременно несколько классификаций.
- 9. Это холодное блюдо русской кухни, закуска, разновидность салата. Обязательным ингредиентом является отварная или печеная сельдь.

Down

- 1. Небольшое по объёму преимущественно холодное блюдо первой подачи, обычно с пикантным вкусом и особым привлекательным оформлением, чтобы возбудить аппетит перед основными блюдами.
- 2. Это кушанье из ступившегося при охлаждении мясного или рыбного отвара с мелкими кусочками мяса или рыбы.
- 4. В состав салата входит мясо (говядина, птица, свинина, вареный язык) различной кулинарной обработки.
- 5. Это столовая посуда в виде широкой и глубокой чаши для подачи салатов.
- 6. Это мини-бутерброды на шпажках, которые подаются в качестве закуски и украшают праздничный стол.
- 8. По температуре делится на холодные и горячие, по виду приготовления — открытые, закрытые (сандвичи) и слоеные.

Рисунок 2. Кроссворд по теме «Классификация холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента»

Лабораторная работа — это вид учебной деятельности, в процессе которой выполняются практические задачи, эксперименты и исследования для получения и закрепления знаний [5]. Она включает в себя вводный инструктаж, самостоятельную работу и заключительный инструктаж. Проводится лабораторная работа в оборудованном учебном цеху. На данном занятии обучающиеся закрепляют все приобретенные теоретические знания и приобретают ПК 3.4. Занимаются приготовлением и творческим оформлением закусок разнообразного ассортимента. Для этого пользуются технологическими картами кулинарных изделий (рис. 3). То есть происходит применение всех полученных теоретических знаний на практике.

Приложение 3. Технологическая карта кулинарного изделия

Технологическая карта кулинарного изделия №1.

Наименование кулинарного изделия (блюда): закусочный бутерброд со свеклой и сельдью.

№	Наименование продуктов	Масса брутто(г)	Масса нетто(г)
1	Филе сельди	0,250	0,250
2	Свекла	0,200	0,180
3	Чеснок	0,015	0,010
4	Черный хлеб	0,340	0,340
5	Творожный сыр	0,170	0,170
6	Укроп	0,020	0,020
7	Растительное масло	0,005	0,005
Выход на 1 шт			0,030
Выход на 12 шт			0,360

Технология приготовления.

1. Свеклу отварить. Очистить от кожуры.
2. Чеснок очистить, натереть на мелкой терке
3. Свеклу натереть на мелкой терке, если необходимо отжать лишний сок.

Добавить чеснок, творожный сыр, перемешать.

4. Нарезать филе сельди.

Рисунок 3. Фрагмент технологической карты кулинарного изделия

Также после завершения практической части, должно быть выполнено задание по заполнению журнала бракеража готовой продукции (рис. 4).

Приложение 4. Фрагмент журнала бракеража готовой кулинарной продукции

Приложение №5 к СанПиН 2.4.4.3155-13

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание: <*> указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Рисунок 4. Журнал бракеража готовой продукции

В ходе производственной практики, на предприятиях общественного питания обучающиеся показывают свой профессионализм, то есть правильность и точность трудовых действий, свою самостоятельность и мобильность. Основная цель данной практики — это

закрепить полученные теоретические знания и отработать навыки в условиях, максимально приближенных к настоящим предприятиям общественного питания.

Вывод. Исходя из всего вышесказанного, можно сделать вывод, что квалифицированный сотрудник предприятия общественного питания должен обладать творческими навыками, работать с различного рода полуфабрикатами, быть достаточно эрудированным, не иметь проблем с коммуникацией, уметь работать с технологическими картами кулинарных изделий. Для проектирования занятий ПМ. 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» выделили подходящие компетенции: ПК 3.1 и ПК 3.4. Нами были рассмотрены словесные и практические методы обучения, такие как лекция, практическая и лабораторная работа. Выяснили, что профессиональные компетенции эффективнее формируются на лекционных занятиях, а также в ходе учебной и производственной практики. Без знания теории не может идти и речь о выполнении практической работы. Только с помощью их совместного сочетания будет происходить профессиональное развитие и полноценное образование.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Акимова, А.П. О характере профессиональных умений в деятельности педагогов-мастеров / А.П. Акимова. – Текст : непосредственный // Современные психолого-педагогические проблемы высшей школы. – Ленинград : Издательство Ленинградского университета, 1973. – Вып. 1. – С. 37–44.
2. Баграмова, Н.В. Компетентностный подход в образовании с проекцией на обучение иностранному языку / Н.В. Баграмова. – Текст : непосредственный // Синтез традиций и новаторства в методике изучения иностранных языков : материалы межвуз. науч. конф. – Владимир : Изд-во ВГПУ, 2004. – С. 14–19.
3. В чем разница между лабораторной и практической работами: ключевые особенности и роль в образовании. – Текст : электронный // Work5 : студ. сервис № 1. – URL: https://www.work5.ru/article/aboratornaja_vs_prakticheskaja_rabota_sravnenie_osobennosti_i_znachenie_v_obuchenii (дата обращения: 08.05.2025).
4. Евсюкова, Р.Ф. Методы формирования общих и профессиональных компетенций на уроках производственного обучения у обучающихся по профессии «Повар, кондитер» / Р.Ф. Евсюкова, О.И. Титоренко. – Текст : электронный // Проблемы и перспективы развития образования в России. – 2013. – № 20. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/metody-formirovaniya-obschih-i-professionalnyh-kompetentsiy-na-urokah-proizvodstvennogo-obucheniya-u-obuchayuschih-sya-po-professii> (дата обращения: 07.05.2025).
5. Лабораторная работа: определение, порядок выполнения, виды. – Текст : электронный // Work5 : студ. сервис № 1. – URL: https://www.work5.ru/article/chto_takoe_laboratornaja_rabota (дата обращения: 08.05.2025).
6. Лекция. – Текст : непосредственный // Большая советская энциклопедия : [в 30 т.] / гл. ред. А. М. Прохоров. – 1-е изд. – Москва : Советская энциклопедия, 1938. – Т. 36. – С. 290.
7. Психология личности профессионала. Психологическая характеристика профессионала. – Текст : электронный // Bstudy.net : сайт. – URL: https://bstudy.net/943890/psihologiya/psihologiya_lichnosti_professionalala (дата обращения: 29.04.2025).
8. Российская Федерация. Министерство образования и науки. Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» : (зарегистр. в Минюсте России 22.12.2016 № 44898) : приказ от 09.12.2016 № 1569 (ред. от 03.07.2024). – Текст : электронный // ГАРАНТ.РУ : информ.-правовой портал. – URL: <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/71476300/> (дата обращения: 07.05.2025).

9. Слостенин, В.А. Педагогика : учебник / В.А. Слостенин, И.Ф. Исаев, Е.Н. Шиянов. – Москва : Академия, 2002. – 452 с. – Текст : непосредственный.
10. Строганова, Д.Ю. Формирование профессиональной компетентности студентов по профессии повар-кондитер, с учётом требований стандартов РФ / Д.Ю. Строганова. – Текст : электронный // Для педагога : Всерос. образоват. сайт. – URL: <https://dlyapedagoga.ru/servisy/publik/publ?id=14422&date=09.03.2024> (дата обращения: 03.05.2025).

СВЕДЕНИЯ ОБ АВТОРАХ:

С.Ю. Папиловская, кандидат педагогических наук, доцент кафедры профессионально-технологического образования, ФГБОУ ВО «Шадринский государственный педагогический университет», г. Шадринск, Россия, e-mail: papirovskaya75@mail.ru.

А.С. Белоногова, студентка 4 курса института информационных технологий, точных и естественных наук, ФГБОУ ВО «Шадринский государственный педагогический университет», г. Шадринск, Россия, e-mail: belonogova_alexandra@mail.ru.

INFORMATION ABOUT THE AUTHORS:

S. Yu. Papirovskaya, Ph. D. in Pedagogical Sciences, Associate Professor, Department of Vocational and Technological Education, Shadrinsk State Pedagogical University, Shadrinsk, Russia, e-mail: papirovskaya75@mail.ru.

A. S. Belonogova, 4th year Student, Institute of Information Technologies, Exact and Natural Sciences, Shadrinsk State Pedagogical University, Shadrinsk, Russia, e-mail: belonogova_alexandra@mail.ru.