

*ТОГБОУ СПО «Колледж торговли,
общественного питания и сервиса»*

*Совершенствование
профессиональной деятельности как
фактор повышения
конкурентоспособности молодого
специалиста*

*Преподаватель специальных
дисциплин
Капралова Татьяна Ивановна*



*Труд – как вечная доля человечества,
бесконечно разнообразен в своих
условиях,*

в своих целях, в своих формах,

в своих комбинациях,

это – море бездонное

И.Михайловский



Актуальность проекта

- *В связи с введением стандартов нового поколения(ФГОС) возникает необходимость совершенствования профессиональной подготовки в учебном процессе с дальнейшим приростом результативности и качества обучения.*
- *В настоящее время наблюдается рост числа предприятий общественного питания, что приводит к росту конкуренции в данной отрасли. В результате у конкурирующих предприятий возникает необходимость в высокопрофессиональных специалистах , которые будут разрабатывать новые рецептуры, создавать новые технологии, улучшать качество и эффективность производства.*



Противоречия

Потребность общества в конкурентоспособном специалисте, способном осуществлять организацию процесса производства на предприятии



Недостаточный уровень мотивации студентов к осуществлению высокопрофессиональной деятельности

Большое разнообразие методов и технологий обучения, рекомендуемых для формирования профессиональной деятельности студентов, на сегодняшний день



Не достаточная оптимизация их применения в процессе обучения



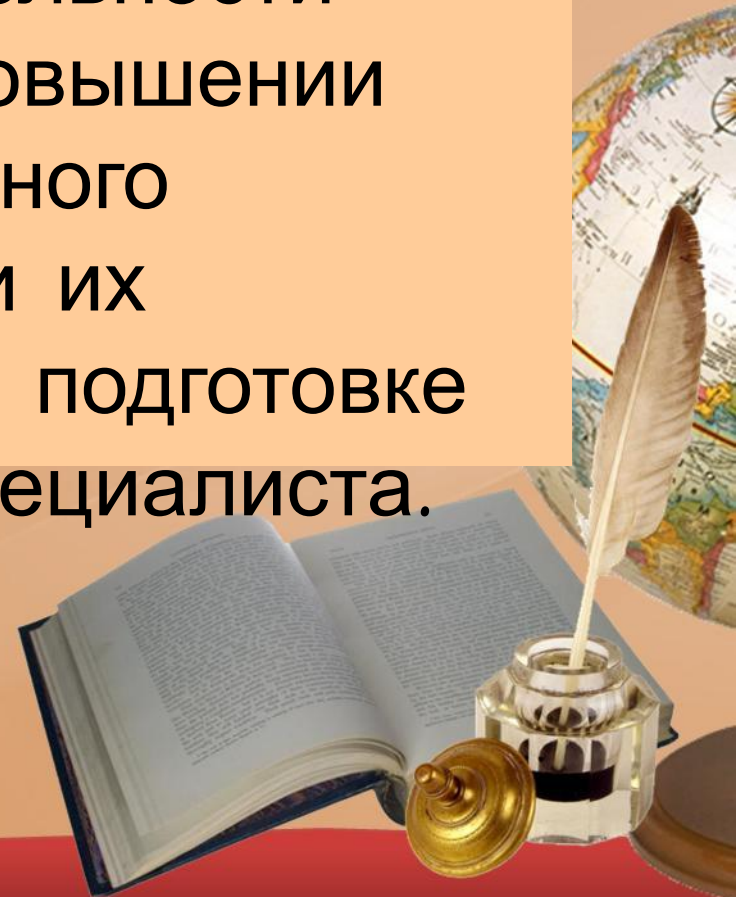
Проблема проекта

- ❖ *Как повысить качество знаний и умений при проведении лабораторных и практических занятиях?*
- ❖ *Какие условия создать для мотивации увеличения профессиональных компетенций на занятиях?*
- ❖ *Как рационально использовать знания и практические навыки в процессе формирования у студентов профессиональных компетенций ?*



Цель проекта

Обоснование необходимости профессиональной деятельности студентов в развитии и повышении качества профессионального образования, реализации их творческого потенциала, подготовке конкурентоспособного специалиста.



Формирование устойчивых профессиональных компетенций, соответствующих квалификационным требованиям по профессии «Повар, кондитер» согласно ФГОС НПО

Повышение уровня адаптивности к профессиональной деятельности в условиях реального производства

Задачи проекта

Систематизация, закрепление и углубление полученных теоретических и практических знаний, умений, на занятиях

Применение практических умений с использованием нормативно-справочной литературы



Виды компетенций

Профессиональные

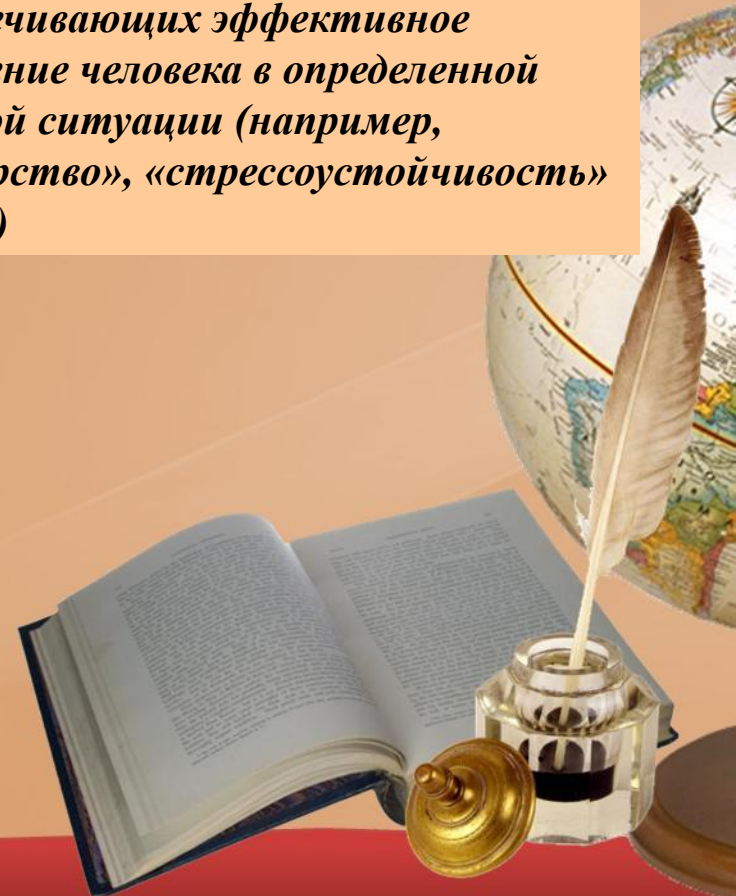
- *Способность успешно действовать на основе практического опыта, умения и знаний при решении задач профессионального рода деятельности;*

- **Общие**

Воспитанность, умение себя вести, доброжелательность в общении, умения подобрать адекватный внешний вид для различной обстановки.

Личностные

- *Набор психологических качеств, обеспечивающих эффективное поведение человека в определенной деловой ситуации (например, «лидерство», «стрессоустойчивость» и т.п.)*



Объект

Основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, технологическое оборудование пищевого производства, посуда и инвентарь, процессы и операции приготовления продукции питания

Предмет

Организация профессиональной деятельности студентов колледжа : приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд, освоение профессиональных модулей



**Сегодня очень важно
учитывать возможности
и реальные потребности
обучающихся. И
поэтому, учебный
процесс должен быть
направлен на личность
конкретного
обучающегося, на его
активное вовлечение в
обучение.**

**Моя главная цель – привить любовь к выбранной профессии,
научить обучающихся ориентироваться в этом сложном мире,
уважать себя и других**



Основные направления работы

Формирование культуры профессиональной деятельности

Расширение образовательного пространства воспитанников за счет внедрения **НОВЫХ** информационных технологий

Развитие познавательной активности и профессиональной мотивации студентов

Обучение, повышение квалификации

Организация проблемно-поисковой деятельности воспитанников



Арсенал форм и методических средств обучения и воспитания

Здоровье
сберегающие
технологии

Информационные
(компьютерные)
технологии

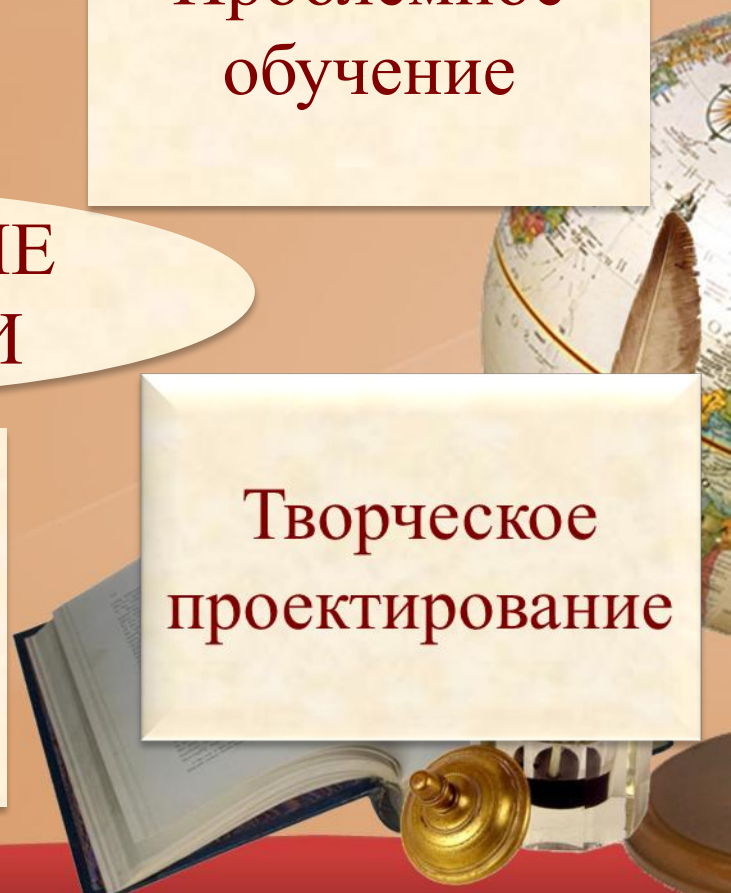
Проблемное
обучение

СОВРЕМЕННЫЕ
ТЕХНОЛОГИИ

Игровые
технологии

Коллективная
мыслительная
деятельность

Творческое
проектирование



Этапы проекта

1. Подготовительный –(1 курс обучения);

- ❖ Подбор необходимой учебной и методической литературы, электронных источников, корректировка программы производственного обучения, диагностика первичных знаний и умений студентов. Этап проб и ошибок

2 Практический –(2 курс обучения)

Первые успехи , накопление опыта

3. Обобщающий –(3 курс)

Самосовершенствование, обобщение опыта. Знакомство с передовым опытом на производстве.



Повышение профессиональной мотивации у студентов, их самостоятельности в работе

Повышение культуры профессиональной деятельности

Планируемые результаты профессиональной деятельности

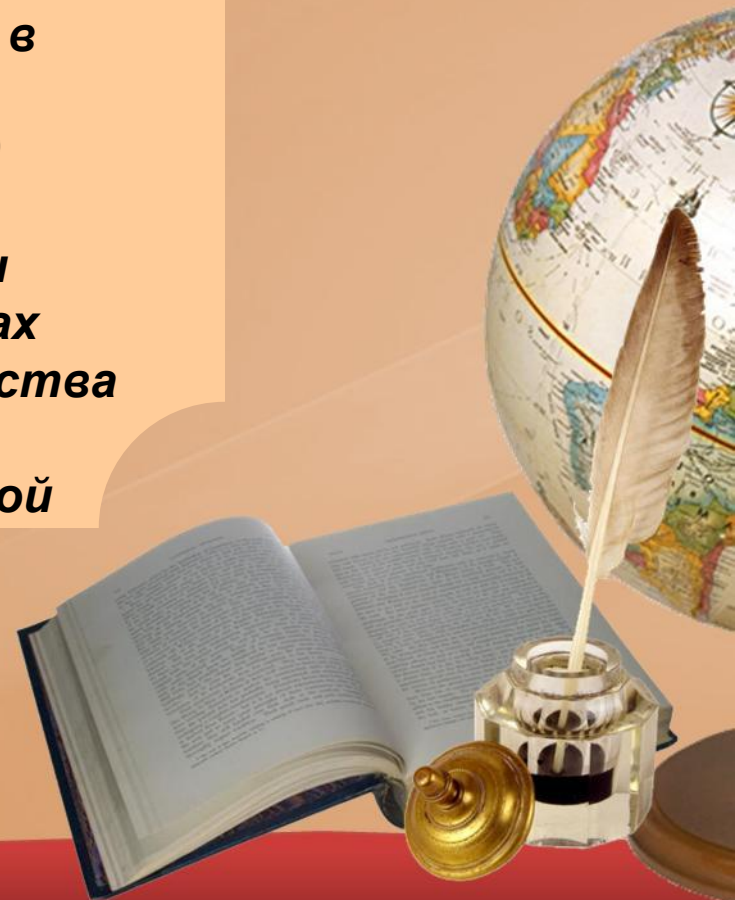
Повышение профессиональной квалификации студентов

Проявление профессиональной и личностной компетенции



Критерии оценки профессиональной деятельности

- ❖ Оценка компетенций обучающихся при проведении выпускных квалификационных экзаменов;
- ❖ отражение результатов в ежегодных отчетах предметных(цикловых) комиссий;
- ❖ участие в областных и общероссийских конкурсах профессионального мастерства в других ОУ;
- ❖ материальное и моральной поощрение студентов



Научно-исследовательская деятельность

Стимулирование профессиональной деятельности в образовательном процессе через исследования технологии приготовления блюд как русской так и зарубежной кухни



Профориентационная работа

Неделя
национальной
кухни



Конкурс
профессионального
мастерства



День открытых дверей



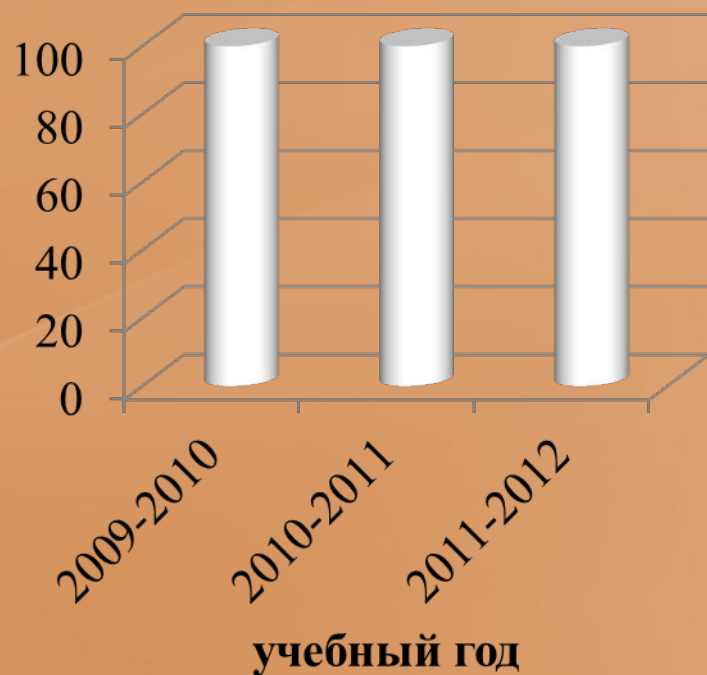
Сертификация по программам «Повар, кондитер»

За 4 года
существования
Центра
процедуру
сертификации
прошли 291
человек



Мониторинг качества подготовки обучающихся по профессиональному обучению

Успеваемость

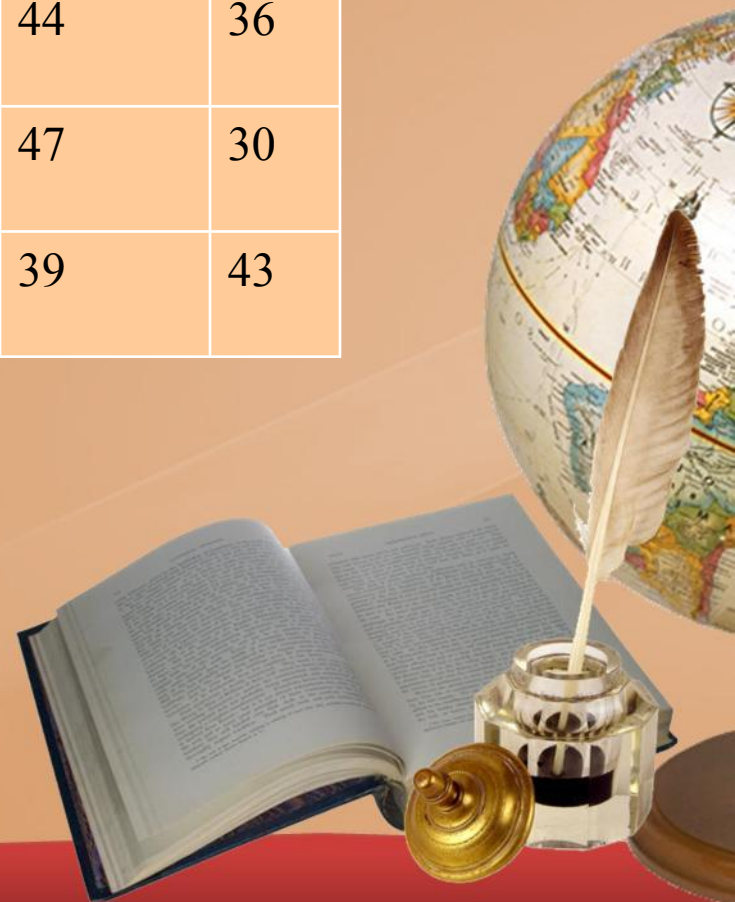


Качество знаний



Трудоустройство выпускников

Год	Кол-во студентов	Диплом с отличием	Повышенный разряд	Продолжают обучение	Трудоустроены
2012	96	11	44	44	36
2013	104	8	31	47	30
2014	109	9	47	39	43



Состояние и оценка уровня профессиональной подготовки студентов по специальным дисциплинам

Уровень сформированности общеучебных и специфических умений обучающихся достаточно высок

Обучающиеся успешно применяют полученные знания для разработки и приготовления блюд разной степени сложности

Анализ результатов профессиональной деятельности по специальным дисциплинам показал, что основные компоненты блоков содержания на базовом уровне не вызывают у обучающихся затруднений

В целом, данные мониторинга по успеваемости и качеству знаний специальных дисциплин позволяют говорить о повышении количественных и качественных показателей выполнения практического задания по основным содержательным линиям курса



Особые заслуги обучающихся кулинарного цикла



Победители областного этапа Всероссийской олимпиады учреждений начального и среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер»



XI молодежные Дельфийские игры



Профессиональные достижения



Конкурс «Народная кухня Тамбовского края»



Обобщение и распространение педагогического опыта

Разработаны практические занятия, рабочие программы по профессии, дидактические материалы, проекты, презентации к практическим и лабораторным занятиям материалы для ролевых игр, КОСы

Выступления научно-практических конференциях, семинарах, круглых столах

Материалы проектов размещены на сайте в сети Интернет

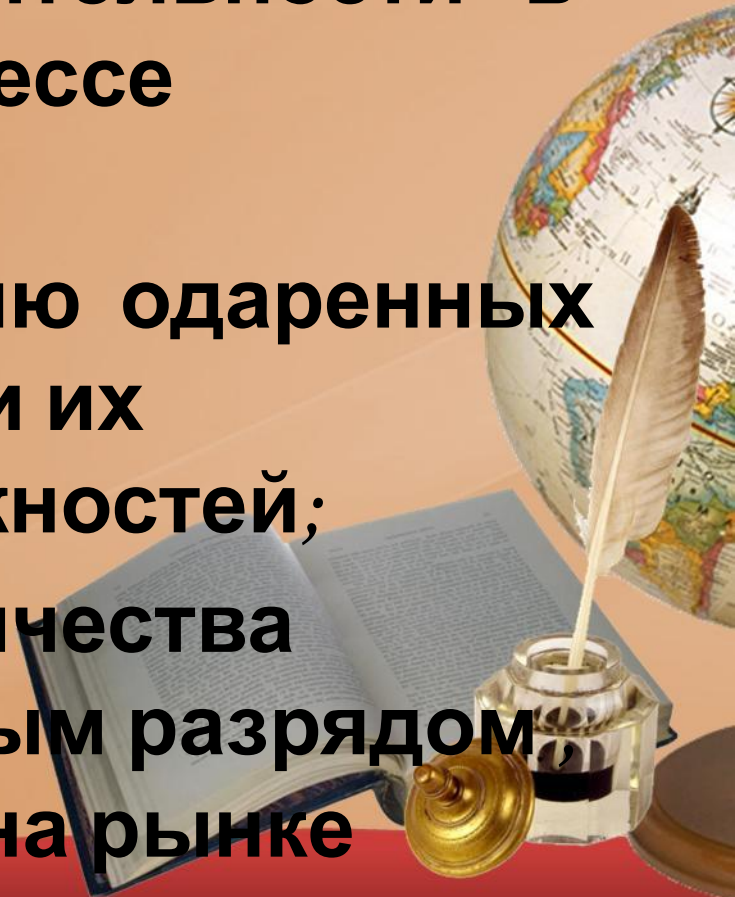
Участие в международном конкурсе-акции «Народная кухня Тамбовского края»



Практическая значимость

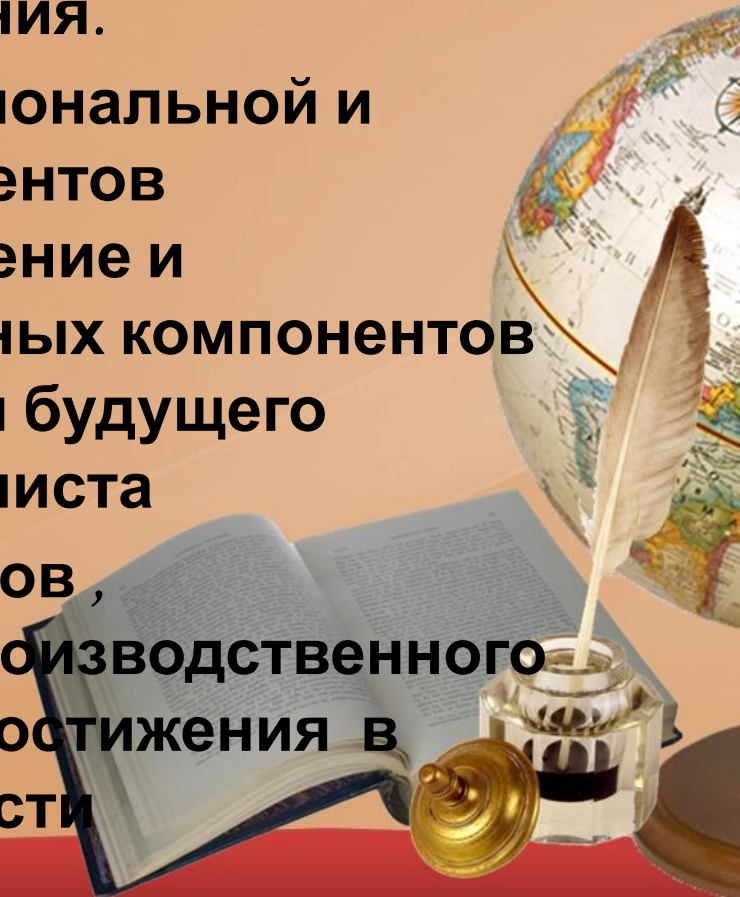
Совершенствование профессиональной деятельности в образовательном процессе способствует :

- всестороннему развитию одаренных студентов и реализации их потенциальных возможностей;**
- выпуску большего количества студентов с повышенным разрядом, конкурентоспособных на рынке**



Перспектива

- Многообразии форм компетенций необходимо для наиболее гармоничного и универсального профессионального образования.
- Совершенствование профессиональной и личностной компетенции студентов приобретает все большее значение и превращается в один из основных компонентов профессиональной подготовки будущего конкурентоспособного специалиста
- Популяризация опыта студентов, преподавателей, мастеров производственного обучения, имеющих высокие достижения в профессиональной деятельности



Заключение

Специалист XXI века – высокопрофессиональная личность, способная творчески мыслить, принимать нестандартные решения и нести за них ответственность. Развитие экономики, науки и информационных технологий предъявляет высокие требования к профессионализму рабочей силы. Это относится и к молодым рабочим, и к начинающим специалистам. Таким образом, современное состояние рынка труда России диктует необходимость дополнительного качества специалиста – профессиональную конкурентоспособность.



*Спасибо
за внимание!*

