

Интеграция содержания образовательных и профессиональных стандартов в образовательном процессе техникума



МОРОЗОВА

Жанна Владимировна, кандидат педагогических наук, доцент, методист центра сопровождения реализации ФГОС Института развития образования, Ижевск

Решение проблем, связанных с обеспечением предприятий — социальных партнеров высококвалифицированными рабочими кадрами и специалистами среднего звена, может быть обеспечено за счет дуального обучения. Эта технология давно и успешно отрабатывается в Удмуртии во многих профессиональных образовательных организациях, в частности в Ижевском техникуме индустрии питания.

В 2011–2015 годах в рамках регионального эксперимента «Формирование профессионально-технологической культуры и профессиональной компетентности специалиста пищевого профиля» в Ижевском техникуме индустрии питания продолжилась экспериментальная работа по формированию и развитию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Требования работодателей и ФГОС

С 2002 года техникум, участвуя в региональном эксперименте, отрабатывает различные инновационные механизмы, не противоречащие требованиям ФГОС СПО (в части ППКРС). Так, педагогами техникума были разработаны рабочие программы профессиональных модулей в части МДК, учебной и производственной практик, контрольно-оценочные средства и др. Подход к разработке этих документов принципиально отличался от подхода к разработке нормативной базы и программных документов других учебных заведений, поскольку в техникуме подготовка студентов уже давно ведется в соответствии с запросами работодателей. Тем не менее обозначилась следующая проблема: каким образом учитывать запросы работодателей, не нарушая при этом требования ФГОС? В 2011–2013 годах активно использовалась вариативная составляющая ФГОС и разрабатывались различные приложения к рабочим программам в тех случаях, если требования работодателей не совпадали с содержанием профессиональных компетенций модуля.

С появлением в 2015 году нормативного документа «Методические рекомендации по разработке ОПОП и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов», утвержденного Министерством образования и науки РФ, рабочая группа педагогов техникума приняла решение разработать и внедрить в образовательный процесс обновленную рабочую программу профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы». Модуль дол-

жен включать в себя требования к будущему специалисту, заданные профессиональным стандартом, и при этом не иметь противоречий с дидактическими единицами профессионального модуля ФГОС.

Новый подход в профессиональном образовании, заключающийся в продуктивном взаимодействии образовательных организаций с работодателями, позволяет ежегодно корректировать ОПОП, программы модулей, практик за счет вариативной составляющей ФГОС СПО. Задача станет еще более выполнимой, когда в образовательной среде появятся отраслевые профессиональные стандарты, работа над которыми активно ведется [3, с. 4]. В перспективе коллектив техникума планирует учитывать в программных документах и требования стандарта WorldSkills «Молодые профессионалы».

В заключение приводим фрагменты обновленных рабочих программ по профессиональному модулю ПМ. 04 «Приготовление блюд из рыбы» (табл. 1–3).

Литература

1. Морозова Ж. В. Формирование и оценивание социальных и профессиональных компетенций обучающихся в профессиональном лицее: Науч.-метод. пособие. — Ижевск: Издательство ИПК и ПРО УР, 2010. — 100 с.

2. Рекомендации по формированию вариативной составляющей федерального государственного образовательного стандарта начального и среднего профессионального образования: методические рекомендации / Сост. Ж. В. Морозова, А. С. Килин, Т. Н. Бабкина. — Ижевск: Изд-во ИПК и ПРО УР, 2012. — 94 с.

3. Рекомендации по формированию вариативной составляющей ФГОС СПО в соответствии с требованиями работодателей к качеству профессионального образования: Метод. рекомендации / Сост. Ж. В. Морозова, А. С. Килин, Т. Н. Бабкина. — Ижевск: Изд-во ИПК и ПРО УР, 2013. — 108 с.

Аннотация

В статье представлен опыт создания рабочих программ для профессиональных модулей ФГОС СПО «Повар, кондитер», разработанных на основе профессионального стандарта «Повар» в Ижевском техникуме индустрии питания

Ключевые слова:

образовательный стандарт, профессиональный стандарт, оценочные средства, методическое обеспечение, индивидуальный подход

Таблица 1

Соотношение ФГОС СПО и профессионального стандарта по профессии «Повар». Сопоставление единиц ФГОС СПО и профессиональных стандартов (фрагменты)

ФГОС СПО	Профессиональный стандарт	Выводы
ВПД: ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	ОТФ: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	
ПК 4.1: Производить обработку рыбы с костным скелетом ПК 4.2: Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом ПК 4.3: Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	Трудовая функция: 3.2.1 Организация своего рабочего места 3.2.2 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	
Иметь практический опыт: ПО1: обработки рыбного сырья ПО2: приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы	Трудовые действия: 3.2.1 - Оценка наличия запасов рыбного сырья и нерыбных морепродуктов, полуфабрикатов из рыбы, необходимых для приготовления простых блюд, кулинарных изделий из рыбы - Оценка наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления простых блюд, кулинарных изделий из рыбы и др. Трудовые действия: 3.2.2 - Разработка меню / ассортимента простых блюд и кулинарных изделий из рыбы - Подготовка рыбного сырья и полуфабрикатов для приготовления простых блюд и кулинарных изделий из рыбы - Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления простых блюд из рыбы, кулинарных изделий и др.	

Таблица 2

Сопоставление описания квалификации в профессиональном стандарте с требованиями к результатам подготовки по ФГОС СПО (фрагменты)

Профессиональный стандарт	ФГОС СПО	Выводы
ОТФ: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	
Трудовая функция: 3.2.1 Организация своего рабочего места 3.2.2 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	ПК 4.1: Производить обработку рыбы с костным скелетом ПК 4.2: Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом ПК 4.3: Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	
Трудовые действия: 3.2.1 - Оценка наличия запасов рыбного сырья и нерыбных морепродуктов, полуфабрикатов из рыбы, необходимых для приготовления простых блюд, кулинарных изделий из рыбы и др. 3.2.2 - Разработка меню/ ассортимента простых блюд и кулинарных изделий из рыбы - Подготовка рыбного сырья и полуфабрикатов для приготовления простых блюд и кулинарных изделий из рыбы - Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления простых блюд из рыбы, кулинарных изделий и др.	Иметь практический опыт: ПО1: обработки рыбного сырья ПО2: приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы	
Умения: 3.2.1 - Изменять ассортимент простых блюд из рыбы в зависимости от изменения спроса - Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах и др. 3.2.2 - Изготавливать простые блюда, кулинарные изделия из рыбы по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь - Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий из рыбы	Общие компетенции: ОК2: Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем ОК3: Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы и др.	
Другие характеристики		

Таблица 3

Формирование содержания практики (фрагменты)

Результаты (освоенные компетенции)	Виды работ на практике
Вид деятельности ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	
Учебная практика — 36 ч.	- Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом - Органолептическая проверка качества рыбного сырья - Подбор производственного инвентаря, посуды и технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов и простых блюд из рыбы с костным скелетом - Безопасная эксплуатация производственного инвентаря, технологического оборудования и посуды и др.
Производственная практика — 36 ч.	- Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом - Органолептическая проверка качества рыбного сырья - Подбор производственного инвентаря, посуды и технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов и простых блюд из рыбы с костным скелетом и др.