

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий.

Таким образом, на современном этапе развития общества, экономики и образования подготовка к предпринимательской деятельности становится необходимой составляющей образования квалифицированного специалиста. Развитие предпринимательских способностей дает возможность студентам в дальнейшем расширить возможность трудоустройства, повышает их конкурентоспособность на современном рынке труда и будет способствовать развитию их потенциала и индивидуальных способностей.

Литература:

1. Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. СПО.-М.: ВАКО, 2020.- 400 с.
2. Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: методические рекомендации для преподавателя. СПО.-М.: ВАКО, 2020.- 224 с.
3. Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: рабочая тетрадь. СПО.-М.: ВАКО, 2020.- 48 с.
4. Шевченко И.К. Организация предпринимательской деятельности [Текст]: учебное пособие.- Таганрог: Изд-во ТРТУ, 2004, 92 с.

ФОРМИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНТНОСТИ БУДУЩЕГО ПОВАРА В УСЛОВИЯХ ТЕХНИКУМА

Кастараква Р.О.

студентка 3 курса ГПОУ «Топкинский технический техникум»,

г. Топки, Российская Федерация

Научный руководитель – Юхина Т.А., заместитель директора по научно-методической работе, Почетный работник воспитания и просвещения РФ

Перед современным профессиональным образованием стоят чрезвычайно важные задачи: подготовка компетентных, востребованных рынком труда специалистов и воспитание профессионалов, обладающих активной гражданской позицией, осознающих и готовых нести личную ответственность за решение производственных и общественных проблем.

Понятие «профессиональная компетентность» неразрывно связано с понятием «профессионализм». В распространенном стереотипе мышления профессионализм обычно отождествляется с практической целесообразностью, не зависящей от социально-нравственных аспектов трудовой деятельности. Профессионализм является центральным понятием для понимания профессиональной компетентности личности. Профессионализм рабочего отличается от профессионализма ученого, врача, политика. Профессионализм работников различается в зависимости от содержания и характера труда в разных профессиях.

Оценка профессиональной компетентности очень важна при приеме на работу, аттестации персонала, определении стратегии профессионального развития персонала, при разрешении конфликтных ситуаций. Однако в современный период ориентация на профессиональную компетентность необходима в первую очередь в профессиональном обучении, в подготовке, переподготовке и повышении квалификации рабочих кадров.

Как известно, слово "технология" объединяет два понятия: *tehne* – искусство, ремесло, *logos* – учение, знание. Поэтому технологию следует рассматривать как науку о средствах и способах обработки материалов. Общественное питание представляет собой отрасль народного хозяйства, основу которой составляют предприятия, характеризующиеся единством форм организации производства и обслуживания потребителей и различающиеся по типам, специализации. Развитие общественного питания дает существенную экономию общественного труда вследствие более рационального использования техники, сырья, материалов. Предоставляет рабочим и служащим в течение рабочего дня горячую пищу, что повышает их работоспособность, сохраняет здоровье. Дает возможность организации сбалансированного рационального питания в детских и учебных заведениях.

Успешная деятельность предприятия (фирмы) определяется качеством производимых услуг, которые должны: четко отвечать определенным потребностям, удовлетворять требования потребителя, соответствовать применяемым стандартам и техническим условиям, отвечать действующему законодательству и другим требованиям общества, предоставляться потребителю по конкурентоспособным ценам, обеспечить получение прибыли.

Под профессиональной компетентностью повара системы профессионального образования понимают интегративную профессионально-личностную характеристику, отражающую его профессионализм, готовность выполнять профессиональные функции и добиваться высоких результатов в профессиональной деятельности, которая интегрирует в себе целый комплекс профессиональных компетенций.

Области применения профессиональных знаний:

- предприятия общественного питания (рестораны, кафе, столовые, буфеты, чайные, закусовые);
- медицинские учреждения (больницы, санатории, оздоровительные лагеря);
- образовательные учреждения (школы, детские сады, институты, колледжи, техникумы, училища);
- фабрики-заготовочные, фабрики-кухни, комбинаты полуфабрикатов.

В профессиональной подготовке специалистов отдельное место занимают задачи с технологическим содержанием, применяемые в целях развития технологического мышления обучающихся, осуществления связи теории и практики, теоретического и производственного обучения. Для обучения специалиста общественного питания характерны задачи на поиск решений в различных производственных ситуациях, на расчет технологических режимов обработки сырья, норм вложения ингредиентов для приготовления блюд, расчет взаимозаменяемости и т. д.

В нашем техникуме, ГПОУ «Топкинский технический техникум», реализация задач по формированию общих и профессиональных компетенций на практических занятиях по дисциплинам осуществляется при использовании ситуационных задач и производственных ситуаций, т. е. с применением кейс-технологий.

Несомненно, важнейшим показателем готовности специалиста к будущей профессиональной деятельности является сформированность общих и профессиональных компетенций, формируемых как в ходе теоретических занятий, но, в первую очередь, в процессе производственного обучения. В первую очередь, на уроках производственного обучения применяются словесные методы обучения: рассказ, объяснение, беседа. Беседа – вопросно-ответный метод общения мастера производственного обучения и обучающихся, в процессе которого они активно вовлекаются в обсуждение рассматриваемых учебно-производственных вопросов на всех этапах урока. Словесные методы обучения применяются при проведении вводного инструктажа.

На уроках производственного обучения регулярно применяется письменное инструктирование. Основными видами документации письменного инструктирования являются инструкционные карты.

Наглядные методы обучения, применяемые при производственном обучении, включают в себя показ трудовых приемов и процессов, демонстрацию наглядных пособий, использование технических средств обучения, самостоятельные наблюдения обучающихся. Демонстрация механизмов и узлов оборудования, образцов материалов, инструментов, приборов, приспособлений, образцов деталей и изделий повышает наглядность и образность, а соответственно, и эффективность обучения. В целях реализации этих же задач применяются и изобразительные методы.

Применение цифровых образовательных ресурсов способствует не только повышению наглядности учебного процесса, но в первую очередь учит осуществлять поиск нужной информации, производить ее мультимедийную и текстовую обработку, размещать в определенном формате, и, наконец, презентовать результаты своей работы в виде устного выступления перед одноклассниками. Перед тем, как создавать мультимедиа презентацию, обучающимся необходимо поработать с нормативно технической документацией, обратиться к сборникам рецептур.

Основной формирования общих и профессиональных компетенций являются практические методы обучения: упражнения, лабораторно-практические работы, решение производственно-технических задач, деловые (производственные) игры. Следует обратить внимание, что в условиях компетентностного обучения изменились подходы к отбору методов, применяемых в профессиональном образовании. Большое внимание уделяется активным методам обучения, в основе которых всегда лежит деятельность, активность и обратная связь. Данные методы учат обучающихся самостоятельно и оперативно принимать решения в нетипичных производственных ситуациях, нести ответственность за эти решения, учат работать в коллективе – тому, что востребовано в будущем специалисте потенциальными работодателями.

Литература:

1. Базаров Т.Ю. Авторские технологии разработки моделей компетенций – Байденко В. Компетенции в профессиональном образовании Безюлева Г.В. Профессиональная компетентность специалиста. Беспалов Б.И. Соотношение понятий «компетенция» и «компетентность» в деятельности психологии человека Гайнесс Э.Р. Компонентный подход в реализации ФГОС //Методист. – №8. – 2013. – С.44.
2. Шуберт Ю.Ф., Андреева Н.Н. Формирование у студентов профессиональных компетенций/ Среднее проф. образование.- М.,2009.

ПОТЕНЦИАЛЬНЫЕ ОПАСНОСТИ СТАЛЕПЛАВИЛЬНОГО ПРОИЗВОДСТВА «ОЭМК» И ПРИРОДОСОХРАНЯЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ

Каськов А.А.

студент 3 курса СТИ НИТУ «МИСиС» Оскольского политехнического колледжа,

г. Старый Оскол, Российская Федерация

Научные руководители – Демба И.М., Старых Г.А., преподаватели

Металлургическое производство характеризуется непрерывностью технологических и трудовых операций и работы механизмов и машин. В этих условиях опасные и вредные производственные факторы проявляют себя постоянно.

Опасные производственные факторы в электросталеплавильном цехе

Электросталеплавильный цех – в печном пролете основную опасность представляют неорганизованные выделения вредностей от электропечей: тепловыделения; шум от электрических дуг; выбивание из печи газов, содержащих пыль, окись углерода, окислы азота и серы, цианиды, фториды, пары хрома, никеля, марганца; пылевыведения при ремонтах печи. Окислы азота выделяют в атмосферу пролета также печи для нагрева