

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНТНОСТИ БУДУЩЕГО ТЕХНОЛОГА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

© 2012 Г.А.Хаматгалеева

Набережночелнинский торгово-технологический институт

Статья поступила в редакцию 24.02.2012

В данной статье рассмотрены возможности реализации мониторинга, позволяющего накапливать и систематизировать данные по динамике формирования профессиональной компетентности технолога общественного питания в процессе обучения в высшей школе. Определены критерии и уровни сформированности профессиональной компетентности технолога общественного питания в рамках дисциплины «Организация питания в ресторанах, гостиницах и туристических комплексах».

*Ключевые слова:* профессиональная компетентность технолога общественного питания, структурные компоненты профессиональной компетентности технолога общественного питания, мониторинг профессиональной компетентности технолога общественного питания, критерии и уровни сформированности профессиональной компетентности технолога общественного питания.

Проводимые социально-экономические реформы в России привели к существенным структурным изменениям в общественном питании. Возникли новые форматы предприятий индустрии питания, появились стандарты профессиональной деятельности, внедряются инновации в производство кулинарной продукции, изменяется характер труда, содержание и требования к качеству их работы, выпускаемой продукции. И как следствие – новые требования работодателей к уровню подготовленности технолога общественного питания учреждениями профессионального образования, которого должна отличать профессиональная компетентность и конкурентоспособность на рынке труда<sup>1</sup>.

Анализ учебного процесса показывает, что действующая в настоящее время образовательная модель подготовки технолога общественного питания в учреждении профессионального образования, нацеленная на усвоение студентом некоторого объема информации, не гарантирует достижение приоритетной цели профессионального образования – подготовки компетентного специалиста. К сожалению, проведенные ранее исследования не затрагивали формирования профессиональной компетентности технолога общественного питания на этапе его подготовки в системе высшей школы, что отрицательно сказывается на его профессиональной подготовке.

Как показывает практика, сложившаяся к настоящему времени система профессиональной подготовки будущего технолога общественного питания не обеспечивает эффективное форми-

рование профессиональной компетентности ввиду того, что недостаточно используются средства, способствующие наиболее эффективному ее формированию, не выделены параметры и критерии ее сформированности и т.п. При всей значимости проведенных ранее исследований, касающихся профессиональной компетентности необходимо отметить, что они практически не затрагивали проблему формирования профессиональной компетентности технолога общественного питания в системе высшей школы, что отрицательно сказывается на его профессиональной подготовке. Для решения имеющейся практической проблемы необходимо, прежде всего, определиться с сущностным содержанием профессиональной компетентности будущего технолога общественного питания.

В рамках данной статьи понятие «профессиональная компетентность» будем рассматривать как «интегральный показатель качества образования, отражающий единство теоретических знаний, практических умений и навыков, личностных качеств, свидетельствующий о готовности к осуществлению профессиональной деятельности и обеспечивающий необходимую конкурентоспособность и востребованность выпускника высшей школы на рынке труда»<sup>2</sup>.

В рамках требований государственных образовательных стандартов (ГОС ВПО) специальности 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» нами определена структура профессиональной компетентности будущего технолога общественного питания и содержание ее составляющих: 1) когнитивный компонент

<sup>1</sup>Хаматгалеева Гулия Агзамтдиновна, кандидат педагогических наук, старший преподаватель.

E-mail: stin74@mail.ru

<sup>1</sup>Бухаров И.О. Чтобы вырастить профессионалов требуются годы // ПроОтель. – 2007. – №5. – С. 4 – 17.

<sup>2</sup>Бурмистрова Н.А. Формирование профессиональной компетентности будущих специалистов финансовой сферы средствами математического моделирования экономических процессов // Высшее образование сегодня. – 2009. – №4. – С. 37 – 39.

(знания); 2) операционно-деятельностный компонент (умения, навыки и опыт деятельности); личностно-мотивационный компонент (мотивы и ценности); 3) организационно-коммуникативный компонент (организационные и коммуникативные качества); 4) креативный компонент (качества творческого мышления).

Поскольку требование измеримости в отношении профессиональной компетентности как предмета контроля представляет особую трудность по причине ее интегративной природы, то представляется возможным обратиться к исследованию возможностей мониторинга образовательных результатов в обеспечении повышения качества профессиональной подготовки выпускников<sup>3</sup>.

Например, Э.Ф.Зеер предлагает использовать в профессиональной школе следующие виды диагностики – стартовую; экспресс-диагностику; финишную<sup>4</sup>. Учитывая выше сказанное, мы выделяем в структуре мониторинга как индикатора формирования профессиональной компетентности будущего технолога общественного питания, следующие этапы контроля: входной, текущий, рубежный, итоговый<sup>5</sup>.

*Входной контроль* осуществляется на вводном занятии с использованием диагностических средств тестирования, контрольных срезов и анкетирования; позволяет провести фиксацию исходного, начального уровня обученности студентов и сравнить его с конечным результатом, тем самым предоставляя преподавателю возможность измерить прирост знаний.

*Текущий контроль* проводится для отслеживания уровня усвоения знаний и умений, сформированных на лекциях и практических занятиях, в результате самостоятельной работы, индивидуальных и фронтальных экспресс-опросов; позволяет преподавателю получать непрерывную информацию о ходе и качестве усвоения учебного материала и на основе этого оперативно вносить изменения в учебный процесс, управлять познавательной деятельностью студентов. Для таких работ используют как индивидуализированные дидактические карточки-задания, так и карточки программированного контроля знаний.

*Рубежный контроль* позволяет определить

качество изучения учебного материала, позволяет проверить прочность усвоения полученных знаний и приобретенных умений студентами. Ввиду того, что рубежный контроль охватывает значительные по объему разделы, то в качестве средства контроля целесообразнее использовать автоматизированное компьютерное тестирование.

*Итоговый контроль* проводится по окончании изучения курса и направлен на проверку конечных результатов обучения. Основной целью итогового контроля является определение качества реализации ГОС ВПО по специальности подготовки. Формой итогового контроля является прием устного или письменного экзамена, где результаты студента сравниваются с некоторым установленным стандартом.

В соответствии с выделенным компонентным составом профессиональной компетентности будущего технолога общественного питания, его содержанием, нами определены критерии оценки, характеризующие уровни сформированности образовательных результатов: 1) *когнитивный критерий* включает уровень сформированности системы знаний о производстве пищевой продукции. Данный критерий представляет собой результат познавательной деятельности будущего технолога общественного питания; 2) *операционно-деятельностный критерий* включает уровень сформированности профессиональных умений и навыков будущего технолога общественного питания по производству пищевой продукции. Данный критерий проявляется в практическом применении студентом различных технологий производства пищевой продукции, используя полученные знания, умения и навыки; 3) *личностно-мотивационный критерий* включает уровень сформированности учебной мотивации, профессионально-важных качеств будущего технолога общественного питания, оказывающие влияние на его преобразовательную деятельность; 4) *организационно-коммуникативный критерий* – включает уровень сформированности умений профессиональной коммуникации; способность будущего технолога общественного питания к планированию деятельности и организационному поведению; 5) *креативный критерий* – включает уровень развития творческого мышления будущего технолога общественного питания; способность к творческой деятельности.

Выделенные критерии оценки профессиональной компетентности будущего технолога общественного питания обеспечивают диагностику способностей студентов к осуществлению на основе сформированного индивидуального опыта следующих уровней профессиональной деятельности:

<sup>3</sup> Гулидов И.Н. Педагогический контроль и его обеспечение. – М.: 2005.

<sup>4</sup> Зеер Э.Ф., Павлова А.М., Сыманюк Э.Э. Модернизация профессионального образования: Компетентностный подход. – М.: 2005.

<sup>5</sup> Хаматгалеева Г.А. Повышение качества профессиональной подготовки инженера-технолога в рыночных условиях // Актуальные проблемы развития профессионального образования: материалы Всероссийской научной конференции 15 – 16 ноября 2011 г. – Рубцовск: 2011. – С.200 – 205.

I – *высокий уровень*, характеризует способность будущего технолога общественного питания разрабатывать, внедрять, обеспечивать и контролировать технологические процессы и режимы производства пищевой продукции требуемого ассортимента и качества, опираясь на трансформацию алгоритмов деятельности для получения нового алгоритма;

II – *средний уровень*, характеризует способность будущего технолога общественного питания разрабатывать, внедрять, обеспечивать и контролировать технологические процессы и режимы производства пищевой продукции требуемого ассортимента и качества, опираясь на схожие алгоритмы выполнения деятельности для получения нового алгоритма;

III – *низкий уровень*, характеризует способность будущего технолога общественного питания разрабатывать, внедрять, обеспечивать и контролировать технологические процессы и режимы производства пищевой продукции требуемого ассортимента и качества, опираясь на готовые образцы выполнения деятельности.

Овладение различными уровнями деятельности, составляющими содержание профессиональной подготовки будущего технолога общественного питания, способствует формированию образовательных результатов, адекватных требованиям рынка труда. Проведенный теоретический анализ выявил необходимость провести педагогический мониторинг с использованием соответствующих инструментально-методических средств с целью выявления уровня сформированности профессиональной компетентности будущего технолога общественного питания. Оценка формируемой профессиональной компетентности будущего технолога общественного питания предполагает использование вышперечисленных форм диагностики результатов учебной деятельности.

В контексте вышесказанного представляется целесообразным декомпозировать содержание структурных компонентов профессиональной компетентности будущего технолога общественного питания как предмет контроля на следующие измеримые составляющие: 1) профессионально необходимые знания, умения, навыки, опыт деятельности; 2) профессионально значимые личностно-мотивационные, организационно-коммуникативные качества и качества творческого мышления.

В соответствии с содержанием структурных компонентов профессиональной компетентности будущего технолога общественного питания на измеримые составляющие предлагается использовать следующие контрольно-измерительные

материалы: тестовые задания, контрольные работы, автоматизированное компьютерное тестирование для измерения уровня знаний, умений и навыков; анкеты, тесты, социологические опросы для оценки личностных качеств студентов.

С целью проверки эффективности формирования компонентов профессиональной компетентности будущего технолога общественного питания в рамках дисциплины «Организация питания в ресторанах, гостиницах и туристических комплексах» был организован педагогический эксперимент. Педагогический эксперимент проводился в течение трех лет (2009 – 2012 гг.) в Государственном автономном образовательном учреждении высшего профессионального образования «Набережночелнинский государственный торгово-технологический институт» и вузах г. Набережные Челны, реализующих образовательные программы по специальности 260501.65 «Технология продуктов общественного питания».

В эксперименте участвовало 240 студентов: в экспериментальной группе (ЭГ) – 120, в контрольной группе (КГ) – 120. Эксперимент включал в себя следующие этапы: констатирующий, формирующий, обработка эмпирических данных и их теоретическое обоснование. На формирующем этапе эксперимента определялась оценка уровня сформированности компонентов профессиональной компетентности будущего технолога общественного питания в процессе обучения. Результаты эксперимента по выявлению уровня сформированности компонентов профессиональной компетентности будущего технолога общественного питания представлены в таб. 1. Анализ представленных данных показывает, что на констатирующем этапе эксперимента в КГ и ЭГ преобладал средний уровень сформированности компонентов профессиональной компетентности. По окончании эксперимента КГ по совокупности критериев оценки уступает ЭГ, которая показывает более высокий уровень сформированности когнитивного, операционно-деятельностного, личностно-мотивационного, организационно-коммуникативного и креативного компонентов на 20,15%.

Таким образом, проведенный эксперимент показал необходимость выделения компонентного состава профессиональной компетентности технолога общественного питания, критериев оценки и уровней сформированности содержания ее структурных компонентов, позволяющие отражать динамику образовательных результатов, адекватных требованиям современного рынка труда.

Таб. 1. Результаты опытно-экспериментальной работы

Этапы работы	Группы студентов	Средняя оценка уровня сформированности компонентов профессиональной компетентности					Интегральная оценка
		Когнитивный компонент	Операционно-деятельностный компонент	Личностно-мотивационный компонент	Организационно-коммуникативный компонент	Креативный компонент	
В начале эксперимента	кг	3,33	3,23	3,03	3,37	2,91	3,17
	эг	3,27	3,33	2,93	3,52	2,99	3,21
По окончании эксперимента	кг	3,54	3,63	3,20	3,68	3,11	3,52
	эг	4,02	4,23	4,24	3,89	3,74	4,02

### CRITERIA FOR ASSESSING PROFESSIONAL COMPETENCE OF FUTURE TECHNOLOGIST OF CATERING

© 2012 G.A.Hamatgaleeva<sup>o</sup>

Naberezhnochelninskiy state trade-technological institute

This article discusses the possibilities of monitoring to collect and systematize information on the dynamics of formation of the professional competence of the technologist of catering during training in high school. The criteria and levels of professional competence of the technologist of catering within the discipline of «Food in restaurants, hotels and tourist complexes» are determined.

*Keywords:* professional competence of the technologist of catering, structural components of professional competence of the technologist of catering, monitoring of professional competence of the technologist of catering, criteria and levels of professional competence of the technologist of catering.

<sup>o</sup>Guliya Agzamtdinovna Hamatgaleeva, Candidate of the Pedagogical Sciences, senior lecturer.  
E-mail: [sting74@mail.ru](mailto:sting74@mail.ru)