

Интернет-журнал «Мир науки» ISSN 2309-4265 <http://mir-nauki.com/>

2016, Том 4, номер 2 (март - апрель) <http://mir-nauki.com/vol4-2.html>

URL статьи: <http://mir-nauki.com/PDF/19PDMN216.pdf>

Статья опубликована 21.04.2016

**Ссылка для цитирования этой статьи:**

Галкина Е.Н. Построение компетентностной модели бакалавра по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» // Интернет-журнал «Мир науки» 2016, Том 4, номер 2 <http://mir-nauki.com/PDF/19PDMN216.pdf> (доступ свободный). Загл. с экрана. Яз. рус., англ.

**УДК 378.1**

**Галкина Елена Николаевна**

ГБОУ ВО «Нижегородский инженерно-экономический университет»  
Институт пищевых технологий и дизайна  
Филиал в г. Нижний Новгород, Россия, Нижний Новгород  
Старший преподаватель кафедры «Естественно-научных дисциплин»  
Кандидат педагогических наук  
E-mail: [galkinaelena2205@gmail.com](mailto:galkinaelena2205@gmail.com)

## **Построение компетентностной модели бакалавра по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»**

**Аннотация.** В рамках модернизации образования, крайне важным, является переход к системной модели бакалавра, которая будет отражать единство квалификационного и компетентностного подходов. В связи с этим появляется необходимость создания компетентностной модели бакалавра, являющейся результативно-целевой основой организации и проектирования образовательного процесса высшего учебного заведения в целом. В статье предложена структура модели бакалавра по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», построение которой базируется на основании нормативных документов и требований работодателей. Автором представлены и описаны структурные компоненты модели: целевой; процессуальный; реализация которого происходит во время осуществления учебной, воспитательной работы; методологический и результативный. Модель, представленная в статье, базируется на принципе социального партнерства, которое дает возможность наладить взаимовыгодные связи между образовательным учреждением и региональными работодателями. Таким образом, модель бакалавра должна представлять собой документ, отражающий требования к абитуриентам и выпускникам, включающий необходимую профессиональную теоретическую и практическую базы, психологические и моральные качества, обеспечивающие последующую эффективную профессиональную деятельность в разных сферах труда и разрабатываться каждым образовательным учреждением на основе системного, компетентностного, квалификационных подходов.

**Ключевые слова:** модель бакалавра; подготовка бакалавров по направлению «Технология продукции и организация общественного питания»; компетентностный подход в образовании; сфера образования

Модернизация образования предполагает переход к системной модели бакалавра, которая отражает единство квалификационного и компетентностного подходов. Поэтому появляется необходимость создания компетентностной модели бакалавра, которая является

результативно-целевой основой организации и проектирования образовательного процесса в высшем учебном заведении.

«Модель», как понятие интерпретируется в науке по-разному, но смысл можно определить так: модель – это система объектов или знаков, воспроизводящая некоторые существенные свойства системы-оригинала [3, с. 76].

С.И. Архангельский к отличительным свойствам моделей относит следующие:

- ограниченность изображения структуры или функционирования объекта;
- приближенность;
- допущение многообразных идеализаций и отвлечений;
- тенденциозность, т.е. рассмотрение объекта с некоторых сторон [1].

Моделирование, по мнению С.И. Архангельского, базируется на следующих принципах: конструктивная, знаковая, символическая наглядность модели; определенность отдельных сторон изучения; объективность проведения исследований.

Г.А. Бордовский, А.А. Нестеров определяют следующие этапы построения модели:

- 1) этап структуризации - разработка состава базовых структурных элементов модели;
- 2) этап композиции - разработка общей структуры в виде схемы;
- 3) этап регламентации - проектирование управляющих воздействий [2].

Модель бакалавра по тому или иному направлению подготовки разрабатывается на основе модели специалиста. Исследователи Р.М. Петрунева, Н.В. Дулина, В.В. Токарев считают, что к основным параметрам модели специалиста относятся следующие:

1. требования к специалисту, которые диктуются его профессиональными обязанностями, рабочим местом и характером производственных задач, которые ему необходимо решать в процессе работы;
2. совокупность необходимых общих и профессиональных знаний и умений;
3. качества (социальные и психологические), которые обеспечивают эффективность профессиональной деятельности [7, с. 42].

В.Г. Пищулин [8, с. 23] – делает вывод о том, что многие исследователи, разрабатывая и проектируя модель специалиста, выделяют две основные ее составляющие: личностные качества и профессиональные знания.

Модель бакалавра по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» представляет собой документ, отражающий требования к абитуриентам и выпускникам, который включает необходимую профессиональную теоретическую и практическую базы, психологические и моральные качества, обеспечивающие последующую эффективную деятельность в сфере индустрии питания.

Анализ данных нормативных документов (Федеральный закон «Об образовании РФ», Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования по направлению подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания») и требований работодателей позволил выявить ряд противоречий между:

- современными требованиями к результату подготовки бакалавров и имеющимся опытом обучения в высшем учебном заведении, который ориентирован на

результат образования представленный в виде квалификационных характеристик;

- необходимостью разработки модели бакалавра, имеющего сформированные общие, профессиональные компетенций и умеющего выполнять трудовые функции, предусмотренные профессией и адаптивной моделью подготовки к профессиональной деятельности в условиях современного рынка услуг;
- запросами региональных работодателей и результатом подготовки бакалавров.

Данные противоречия позволили разработать и представить модель бакалавра, на примере бакалавра по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

Данная модель состоит из нескольких компонентов: требований к абитуриенту, целевой составляющей, процессуального компонента, реализация которого происходит во время осуществления учебной, воспитательной работы и результата подготовки бакалавра.

Основные требования к абитуриенту являются: аттестат о среднем (общем) образовании (полная форма обучения), наличие диплома о среднем профессиональном образовании по специальности: 19.02.10 «Технология продукции в общественном питании» (индивидуальная, ускоренная форма обучения), успешное прохождение вступительных испытаний.

Целью построения модели является подготовка квалифицированного, компетентного бакалавра в области «Технология и организация общественного питания», формирование у него общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций необходимых для качественного выполнения трудовой деятельности.

Процессуальный компонент выступает содержательной основой процесса формирования общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций. Образовательный процесс построен с учетом Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (ФГОС) по направлению подготовки: «Технология продукции и организация общественного питания» и Профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания». В данных документах дана характеристика областей и видов профессиональной деятельности, которые выпускниками необходимо освоить в рамках данного направления подготовки, а также изложена обобщенная характеристика трудовых функций в соответствии с занимаемой должностью.

**К областям профессиональной деятельности бакалавров, освоивших программу, относятся:** обработка, переработка и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; эксплуатация технологического оборудования предприятий питания; разработка рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организация производства и обслуживания на предприятиях питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания; проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Видами профессиональной деятельности бакалавров по данному направлению подготовки являются:** производственно-технологическая; организационно-управленческая; научно-исследовательская; проектная; маркетинговая.

В соответствии с определенными видами деятельности выпускник программы бакалавриата готов решать следующие профессиональные задачи: организация оформления

документов, позволяющих получить разрешительную документацию для работы предприятия питания; разработка планов и программ введения инноваций и определения результативности их внедрения в производство; оценивание условий поставки продуктов от вероятного круга поставщиков; создание системы движения товаров и определения нужных условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; исследование включающее выявление возможных рисков в сфере качества и безопасности производимой продукции и условий, которые влияют на их возникновение; оценка качества услуг в сфере проектирования и реконструкции предприятия питания, которые предоставляются проектными организациями; определение достоинств продукции производства для разработки рекламы и др.

К трудовым функциям относятся: управление материальными ресурсами и персоналом служб или отделов предприятия питания, а также оценка и контроль эффективности их деятельности; взаимодействие с потребителями услуг и другими заинтересованными сторонами и др.

Программа бакалавриата по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» ориентирована на научно-исследовательский вид деятельности как основной (академический бакалавриат). Учебный процесс ориентирован на требования, выдвигаемые профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания» (уровень квалификации – 6, код: В).

На основании ФГОС, профессионального стандарта, рекомендаций работодателей определены возможные наименования должностей, профессий, которые могут занимать выпускники по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»: заведующий производством; шеф-повар, бренд-шеф сети предприятия; инженер-технолог; заместитель руководителя предприятия питания; руководитель департамента (управления) предприятия питания.

Формирование общекультурных (ОК), общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных компетенций (ПК) имеет блочную структуру:

**Блок 1 «Дисциплины (модули)»**, данный блок включает в себя дисциплины (модули), которые относятся к базовой и вариативной части программы.

**Блок 2 «Практики»**, включающий практики, которые относятся к вариативной части.

**Блок 3 «Государственная итоговая аттестация»**, полностью относится к базовой части программы, завершается она присвоением квалификации, которая указана в перечне направлений подготовки высшего образования, утвержденном Министерством образования и науки Российской Федерации.

Содержание каждого блока представлено в учебном плане и учебно-методическом комплексе изучаемых дисциплин. Взаимосвязь формируемых компетенций и учебных дисциплин отражается в матрице компетенций, которая представляет собой таблицу с указанием всех дисциплин и формируемых на них компетенций. Среди методов обучения приоритетными являются активные и интерактивные. В качестве основных методов используются следующие методы обучения: проблемный, исследовательский, кейс-стади, интерактивные лекции, что позволяет ориентировать студентов на научно-исследовательскую деятельность, как ведущую. Оценивание результатов обучения должно отличаться от традиционной оценки знаний, умений, компетенций и включает такие средства контроля, как тестовые задания и кейс-задачи, участие в деловых играх, портфолио, проекты и др. [6, с. 35-36], [9, с. 64-65]

Процесс прохождения практик студентами является составной частью учебного плана и основной профессиональной образовательной программы. Практика – это одно из форм организации учебного процесса, которая включает в себя профессионально-практическую подготовку студентов в условиях реальной профессиональной деятельности, она должна иметь взаимопроникающий характер взаимодействия высшего учебного заведения и работодателей [4].

Именно практика дает возможность приобрести студентам первый профессиональный опыт работы и, тем самым, выступить в качестве «ведущего фактора, обеспечивающего эффективное формирование высокого уровня профессиональной компетентности будущих специалистов» [5, с. 6].

Социальное партнерство дает возможность наладить надежные взаимовыгодные связи между образовательным учреждением высшего образования и региональными предприятиями питания: «Работодатель определяет, чему учить, образовательные учреждения – как учить» [10].

На государственной итоговой аттестации выпускник должен продемонстрировать, как он владеет полученными знаниями и приобретенными умениями, а также способен совершать профессиональные действия, предусмотренные в профессиональном стандарте в соответствии с уровнем квалификации.

Воспитательный процесс включает шесть блоков:

**Блок 1 «Организационная работа».** Воспитательная работа несет социально-адаптационную и профориентационную направленность (подготовка бакалавров к современной жизни в обществе, дающей возможности открыть для себя пути самореализации в выбранном направлении профессиональной деятельности).

**Блок 2 «Духовно-нравственное воспитание».** Данный блок дает возможные пути, направления, позволяющие раскрыть способности и таланты студентов-бакалавров, подготовить их к жизни в высокотехнологичном современном обществе. К сожалению, в настоящее время материальные ценности преобладают над духовными, в связи с этим у многих студентов в сознании искажены представления о таких важных человеческих качествах, как доброта, милосердие, великодушие, справедливость, гражданственность и патриотизм. Духовно-нравственное воспитание должно быть построено образовательным учреждением на постоянном взаимодействии со студентами сотрудников воспитательного отдела, а также с социальными партнерами высшего учебного заведения.

**Блок 3 «Гражданско-патриотическое правовое воспитание»** должно быть направлено на воспитание у каждого студента чувств присущих каждому гражданину и патриоту (традиционные моральные нормы, нравственные идеалы, отношение к себе и к другим людям, обществу, государству, Отечеству и всему миру в целом).

**Блок 4 «Культурно-эстетическое воспитание».** Организация данного вида воспитания позволяет сформировать у студентов ценностное отношение к прекрасному, представления об эстетических идеалах и ценностях. Ведущую роль в эстетическом воспитании играет создание условий для расширения опыта самореализации студентов в разных областях творческой деятельности, системного восприятия культуры, организации сотрудничества молодежи в сфере культуры, постоянное проявление способностей студентов в художественном творчестве, участие молодежи в различных литературных и музыкальных мероприятиях.

**Блок 5 «Физическое воспитание и здоровый образ жизни»** дает возможность формировать и развивать устойчивую потребность к ведению здорового образа жизни

посредством занятий физического воспитания и профилактике асоциальных явлений (встречи студентов с работниками правоохранительных органов, участие в городских акциях, направленных против наркомании и др.).

**Блок 6 «Социальная поддержка студентов».** Организация социальной работы предполагает взаимодействие студентов с социально незащищённой категорией людей нашего общества для выявления их социально-бытовых условий и возникающих трудностей, с целью внесения изменений в их жизнедеятельность. Социально-воспитательная работа дает возможность студентам реализовать себя в общественно-значимой работе.

Методологической основой модели выпускника выступают системно-деятельностный и личностно-деятельностный подходы. Системно-деятельностный подход позволяет создать взаимосвязанную структуру формирования компетенций в процессе профессиональной деятельности, а личностно-деятельностный подход определяет реализацию личности выпускника в профессиональной деятельности, формирование трудовых операций (действий).

Технические средства отражают обязательные условия ФГОС и обеспечивают эффективный процесс обучения: наличие информационно-образовательной среды, для обеспечения мобильности студентов и преподавателей. В данной модели такой информационной средой Moodle.

Средствами социализации выпускника, а соответственно и формирования общекультурных компетенций и тех видов общепрофессиональных и профессиональных компетенций, которые неотрывно связаны с коллективной работой.

Результативный компонент определяет уровень готовности студентов к профессиональной деятельности в сфере питания. Данная готовность проходит обязательную диагностику, включающую в себя: соответствие ФГОС и образовательной деятельности учреждения; обязательное усвоение всех дисциплин предусмотренных учебным планом и компетенций, которые на них формируются, формирование личностных и профессиональных качеств в процессе воспитания и учения; обязательную оценку сформированности компетенций и трудовых действий работодателями; самодиагностика своих достижений в процессе обучения по средством электронного портфолио. Электронное портфолио включает в себя все достижения бакалавра в различных видах деятельности:

1. Учебная деятельность;
2. Профессиональная деятельность и дополнительное образование;
3. Научно-исследовательская деятельность;
4. Общественная деятельность;
5. Культурно-творческая деятельность;
6. Спортивная деятельность.

Электронное портфолио позволяет студентам сопоставить собственную деятельность с общепринятыми стандартами, дает возможность пересмотреть свою траекторию развития.

Таким образом, данная модель бакалавра по направлению подготовки: «Технология продукции и организация общественного питания» нацелена на формирование и реализацию: компетенций предусмотренных ФГОС по направлению подготовки: «Технология продукции и организация общественного питания»; основных трудовых функций, предусмотренных уровнем квалификации 6 профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», видов профессиональной деятельности; личностно-профессиональных качеств,

посредством не только учебной деятельности, но и общественной, культурно-творческой и спортивной.

## ЛИТЕРАТУРА

1. Архангельский, С.И. Учебный процесс в высшей школе и его закономерные основы и методы. Учеб. - метод. Пособие / С.И. Архангельский - М.: Высшая школа, 1980. - 368 с.
2. Бордовский, Г.А. Управление качеством образовательного процесса. Монография / Г.А. Бордовский, А.А. Нестеров, С.Ю. Трапицын - СПб.: Изд-во РГПУ им. А.И. Герцена, 2001.-359 с.
3. Ильязова, М.Д. Методологические аспекты проблемы формирования модели выпускника ВУЗА / М.Д. Ильязова // Современные проблемы науки и образования [Электронный журнал]. – 2007. – №6-1. – С. 76-79. - Режим доступа: <http://www.science-education.ru/ru/article/view?id=720> (дата обращения: 09.03.2016).
4. Давыденко, Т.М. Роль работодателей в процессе развития профессиональных компетенций студентов при реализации учебных и производственных практик / Т.М. Давыденко, А.П. Пересыпкин, Л.В. Верзунова // Современные проблемы науки и образования [Электронный журнал]. – 2012. – №2. - Режим доступа: <http://www.science-education.ru/ru/article/view?id=5753> (дата обращения: 09.03.2016).
5. Костыгина, В.В. Формирование профессиональной компетентности будущих инженеров-строителей в процессе учебно-производственных практик: Автореф. дис. канд. пед. н. / В.В. Костыгина - Пенза, 2010. - 27 с.
6. Назина, Л.И. Оценка уровня компетенций выпускников вузов / Л.И. Назина, О.С. Никульчева, А.Е. Осенева // Materials of the I International scientific and practical conference, «Science and Education LTD. – 2014. - №5. – С. 35-39.
7. Петрунева Р.М, Дулина Н.В., Токарев В.В. О главной цели образования / Р.М. Петрунева, Н.В. Дулина, В.В. Токарев // Высшее образование в России. - 1998. - №3. - С. 40-46.
8. Пищулин, В.Г. Модель выпускника университета / В.Г. Пищулин // Педагогика. – 2002. - №9. - С. 22-27.
9. Попов Г.В. Компетентностная составляющая выпускника / Г.В. Попов, Л.И. Назина, О.С. Никульчева // Актуальная биотехнология. – 2013. – №2 (5). – С. 64–67.
10. Смирнов, И.П. Новые принципы организации профессионального образования. Переход к открытой системе в условиях рынка труда / И.П. Смирнов, В.А. Поляков, Е.В. Ткаченко. – М.: Аспект, 2004. – 32 с.

**Galkina Elena Nikolaevna**

Nizhny Novgorod engineering and economic university  
Institute of food technologies and design  
Nizhny Novgorod branch, Russia, Nizhny Novgorod  
E-mail: galkinaelena2205@gmail.com

## **Building competence model of bachelor training in the direction of «Technology of production and organization of public catering»**

**Abstract.** As part of the modernization of education, is extremely important, is the transition system model of the bachelor, which will reflect the unity of the qualifying and competence approaches. In this regard, there is the need to create a competency model of the bachelor, which effectively targeted basis of the organization and design of educational process of higher educational institutions in general. The paper proposes a model structure of the bachelor in a direction "Technology of production and organization of public catering", the construction of which is based on the normative documents and the requirements of employers. The author presents and describes the structural components of the model: task; procedure; the implementation of which occurs during the implementation of training, educational work; methodological and effective. The model presented in the paper, is based on the principle of social partnership, which gives the opportunity to establish mutually beneficial links between educational institutions and regional employers. Thus, the model of the bachelor should be a document reflecting requirements for applicants and graduates, including the necessary professional theoretical and practical basis, the psychological and moral quality that ensures effective professional activities in various spheres of labor and developed in every educational institution on the basis of systematic, competence-based qualification approaches.

**Keywords:** the model of the bachelor; training of bachelors in a direction "Technology of production and organization of public catering"; the competence approach in education; educational sphere



## REFERENCES

1. Arkhangel'sk, S.I. Educational process in higher school and its natural bases and methods. Proc. method. Textbook / S.I. Arkhangel'sk - Moscow: Higher school, 1980. - 368 p.
2. Bordovsky, G.A. quality Management of the educational process. Monograph / G.A. Bordovsky, A.A. Nesterov, S.Yu. - SPb.: Publishing house of RSPU named after. A.I. Herzen, 2001.-359 p.
3. Ilyazova M.D. Methodological aspects of formation of model of the graduate / Ilyazova M.D. // Modern problems of science and education [Electronic journal]. – 2007. – №6-1. – P. 76-79. - Access mode: <http://www.science-education.ru/ru/article/view?id=720> (reference date: 09.03.2016).
4. Davydenko, T.M. the Role of employers in development of professional competencies of students in implementing educational and industrial practices / T.M. Davydenko, A.P. Peresyphkin, V.L. Vertunov // Modern problems of science and education [Electronic journal]. – 2012. – №2. - Available at: <http://www.science-education.ru/ru/article/view?id=5753> (reference date: 09.03.2016).
5. Kostygin, V.V. Formation of professional competence of future engineers in the process of training and production practices: author. dis. candidate. PED. Sciences / V.V. Kostygin - Penza, 2010. - 27 S.
6. Nazina, I.L. assessing the level of competencies of graduates of higher educational establishments / L.I. Nazina, Nikulicheva O.S., A.E. Osenev // Materials of the I International scientific and practical conference "Science and Education LTD. – 2014. - No. 5. – P. 35-39.
7. Petronela R.M., Dulina N.In., Tokarev V.V. About the main goal of education / R.M. Petronea, N.In. Doolin, V.V. Tokarev // Higher education in Russia. - 1998. - No. 3. - S. 40-46.
8. The pishchulin V. G. model is a graduate of the University / V.G. Pishchulin // Pedagogy. – 2002. - No. 9. - P. 22-27.
9. Popov G.V. Competence-based component of a graduate / G.V. Popov, L.I. Nazina, O.S. Nikulicheva // Actual biotechnology. – 2013. – №2 (5). – S. 64-67.
10. Smirnov, I.P. New principles of organization of vocational education. The transition to an open system in terms of labor market / I.P. Smirnov, V.A. Polyakov, E.V. Tkachenko. – M.: Aspect, 2004. – 32 p.