



Ж.Б. Костырина

УДК 001.14(1).132

Практическое применение основных форм активного обучения

Тюменский государственный нефтегазовый университет
Ж.Б. Костырина

Компетенции бакалавра в рамках перехода к новому поколению образовательного стандарта высшего профессионального образования, инновационное комплексное применение методологии, организации взаимоконтроля и самостоятельной работы.

Ключевые слова: формирование компетенций бакалавра, инструментарию в инженерном образовании, безопасность продуктов питания.

Key words: formation competencies bachelor; tools in engineering education, food safety.

Программа Федерального государственного образовательного стандарта основной образовательной программы высшего профессионального образования (ФГОС ООП ВПО) с ориентацией на компетентностный подход ставит задачу разработки инструментарию для формирования компетенций будущего бакалавра и соответствующего инновационного методического сопровождения их реализации. Для инженеров, технологов на ступени бакалавров подготовки по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания введен курс «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», где применяются новейшие разработки в области методики преподавания, исследуются возможные комплексные подходы к созданию методического сопровождения учебного процесса освоения данной дисциплины бакалаврами.

Стандарт устанавливает требования к программам бакалавриата по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания, разработан с учетом требований Профессиональных стандартов индустрии питания. В результате освоения программы у выпускника должны быть

сформированы общекультурные, общепрофессиональные, профессиональные или профессионально-прикладные компетенции. [1]

Учебно-методический комплекс (УМК) дисциплины содержит тематический план, планы лекционных и лабораторных занятий, снабженных методическими рекомендациями по проведению самостоятельной работы студентов в группе с преподавателем, в группе без преподавателя, по выполнению контрольных точек. Методические указания по дисциплине содержат возможные формы и процедуры, предназначенные для определения качественно-количественных характеристик результатов освоения учебного материала. Степень овладения компетенциями выражается в балльной системе, которые отражены в таблично-матричных дидактических материалах, в конце обучения получает итоговую форму – зачет.

Цель разработки. Повышение эффективности обучения не только за счет овладения знаниями, умениями и навыками, но в формировании ведущих качеств личности, развитие у бакалавров фундаментальных знаний и стимулирование потребности к критическому анализу современного состояния рынка,

законодательного процесса в условиях мировой экономики и самостоятельного проведения инженерных исследований по выбранной тематике с использованием основ активного обучения.

Результаты обучения: в результате бакалавр умеет применять навыки оценки направлений в сфере профессиональной деятельности, в области товароведения и технологии продуктов общественного питания, выявлять практические аспекты поставленных ситуаций, отстаивать собственную траекторию развития производств, осваивать материал, закреплять в навыках практической работы, проводить мероприятия по самостоятельной работе в группе, принимать участие в коллективной работе и самостоятельно заниматься научной деятельностью.

Приемы формирования компетенций разработаны по методике профессора, доктора наук Просековой М.Н. [2], адаптированы к инженерному образованию в области технологии продуктов питания в течение 2008-2013гг., применяются нами в авторской форме, подлежат выборке (отбору) в зависимости от уровня подготовленности бакалавров и степени усвоения материала на предыдущем этапе обучения и включают в себя:

- мотивационные методы – игровые (блиц игра, соревнования) и не игровые (учебная дискуссия, проблемное изложение, эвристическая беседа, исследовательский метод);
- имитационные методы – игровые (мозговой штурм, деловая игра, игровое проектирование) и не

игровые (анализ конкретной задачи, решение проблемной ситуации);

- методы итогового контроля – в форме семинара-исследования позволяют проверить, обобщить систематизировать знания и их применить в практической ситуации;
- инновационные методы – системный и независимый контроль результатов обучения в виде тестовых заданий (текущий контроль, промежуточная аттестация), возможность регулярно проводить коррекцию образовательного процесса (система EDUCON, электронный ресурс eLibrary.ru) [3].

Результаты, полученные при преподавания дисциплины – знания, умения и владение научно-исследовательской работой, творчеством, а также применением в практике лабораторного исследования по избранной бакалавром теме, которая введена в профессиональные и универсальные компетенции, и данный комплекс бакалавр выполнит самостоятельно, с демонстрацией и пояснениями для последующих бакалавров после усвоения пройденной темы.

В конечном итоге формируемые компетенции для бакалавров инженерной специальности Технология продукции и организация общественного питания с детализацией обобщенных/разделенных компетенций в соответствии с индексацией в Федеральном Государственном Образовательном Стандарте представлены в табл. 1.

Таблица 1. Формируемые компетенции бакалавра

Обобщенная/разделенная компетенция	Индекс (ФГОС)	Компетенции (ФГОС)
способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных	ОПК-1	представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
способностью разрабатывать мероприятия	ОПК-2	по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
способностью осуществлять технологический контроль	ОПК-3	соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования	ОПК-4	в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
готовностью к участию во всех фазах организации	ОПК-5	производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

Программа и инновационные формы преподавания обеспечат бакалавру возможность: «сформировать общекультурные, общепрофессиональные, профессиональные или профессионально-прикладные компетенции» [2]. Промежуточные результаты апробации представляемой методологии на базе кейс-технологий обучения опубликованы ее автором, профессором, доктором наук Просековой М.Н., в материалах конференций на базе Томского государ-

ственного университета, проводимых под патронатом Ассоциации Инженерного Образования РФ [3, 4]. Данная методология в применении к преподаванию дисциплины бакалаврской подготовки применяется в течение 2010-2014 гг. на кафедре «Товароведения и технологии продуктов питания» Института Промышленных технологий и инжиниринга Тюменского государственного нефтегазового университета ассистентом Костыриной Ж.Б. [4].

ЛИТЕРАТУРА

1. ФГОС ВПО по направлению подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» (квалификация (степень) «бакалавр») [Электронный ресурс]: утв. приказом М-ва образования и науки Рос. Федерации от 21 дек. 2009 № 753 // Рос. образование: федер. образоват. портал. – М., 2002–2012. – URL: http://www.edu.ru/db/mo/Data/d_09/prm753-1.pdf, свободный. – Загл. с тит. экрана (дата обращения: 18.11.2014).
2. Просекова, М.Н. Инновационные технологии в преподавании курса магистерской подготовки «История и методология науки» // Инновации в профессиональном образовании: материалы Междунар. науч.-практ. конф. – Тюмень, 2013. – С.77-79.
3. Просекова, М.Н. Интерактивное взаимодействие как интенсивные методы группового участия в научно-исследовательском процессе // М.Н. Просекова, Д.З.А.А. Мохаммед // Уровневая подготовка специалистов: государственные и международные стандарты инженерного образования: сб. тр. Междунар. науч.-метод. конф. / Нац. исслед. Том. политехн. ун-т. – Томск, 2013. – С. 83-85.
4. Костырина, Ж.Б. Методология исследования и принципы классификации кулинарных традиций народов мира / Ж.Б. Костырина, М.Н. Просекова // Сб. тр. науч.-практ. конф. аспирантов, соискателей и молодых ученых, посвящ. 10-летию Технол. ин-та: материалы конф. – Тюмень, 2010. – С. 60-66.