

При проведении лекционных занятий должен преобладать метод проблемного изложения, а при аттестации студентов – применяться рейтинговая система.

В процессе освоения указанной дисциплины используются следующие образовательные технологии:

- лекции;
- семинарские занятия;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к семинарским занятиям, выполнение рефератов.

Введение также интерактивных форм обучения – одно из направлений совершенствования подготовки студентов в современном ВУЗе. В государственных стандартах высшего образования одним из требований к организации учебного процесса в вузе является широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий для формирования необходимых компетенций.

Интерактивное обучение предполагает:

- регулярное обновление и использование электронных учебно-методических изданий;
- использование для проведения учебных занятий современных мультимедийных средств обучения;
- формирование видеотеки с курсами лекций и бизнес-кейсами;
- проведение аудиторных занятий в режиме реального времени посредством Интернета, когда студенты и преподаватели имеют возможность не только слушать лекции, но и обсуждать ту или иную тематику, участвовать в прениях.

УДК 378

СОВРЕМЕННЫЙ ОПЫТ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЯМ «СЕРВИС», «ТОВАРОВЕДЕНИЕ» И ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В РАЗРАБОТКЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

А.Ю. Болотько, О.В. Мацикова

Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий, г. Могилёв, Республика Беларусь

В Белорусском государственном университете пищевых и химических технологий (БГУТ) открылась подготовка по специальностям бакалавриата «Технология индустрии гостеприимства» (Профилизация: Технология индустрии гостеприимства (ресторанная и гостиничная деятельность)); «Товароведение» (Профилизация: Товарный менеджмент). Указанные профили подготовки достаточно новые для университета, в настоящее время проходят становление и развитие. В этой связи для изучения и анализа современного опыта реализации образовательных программ данных направлений в рамках участия в Государственной программе «Образование и молодежная политика на 2021 – 2025 годы» прошла стажировка преподавателей и студентов в ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского» (МГУТУ, Москва).

Ознакомление с практикой реализации образовательной программы, организацией преподавательской деятельности, методиками преподавания учебных дисциплин, образовательными технологиями, формами и средствами обучения на базе кафедры «Цифровой нутрициологии, гостиничного и ресторанного сервиса» и проведенный анализ позволили выявить ряд актуальных организационных особенностей подготовки, в частности, в регламентирующей, нормативной учебно-программной документации.

Организационно-методическая и учебно-методическая нормативная база любой специальности построена следующим образом.

Основополагающим комплексным документом по направлению (специальности) подготовки (например, 43.03.01 «Сервис») является «Основная профессиональная образовательная программа высшего образования» (ОПОП). В ней указывается и направленность (профиль) программы (например, Управление гостиничным и ресторанным сервисом), а также уровень образования (Бакалавриат). Программа утверждается Учёным советом университета.

Особенности ОПОП. Она составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации и профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации, а также рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей. ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты обучения, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускников по данному направлению подготовки с учетом профессиональных стандартов, сопряженных с профессиональной деятельностью выпускника.

ОПОП представляет собой систему документов и включает в себя: учебно-методическую документацию (учебный план с календарным учебным графиком, рабочие программы дисциплин (модулей), включая оценочные средства); рабочие программы практики государственной итоговой аттестации; методические указания для самостоятельной работы и методические указания для выполнения выпускной квалификационной работы. Основная профессиональная образовательная программа подлежат размещению на официальном Интернет-сайте университета.

Основные разделы ОПОП:

1 Характеристика профессиональной деятельности выпускников (цель, общее описание, типы задач профессиональной деятельности выпускников, перечень основных объектов (или областей знания) и соотнесённых профессиональных стандартов, трудовые функции).

2 Общая характеристика образовательной программы, реализуемой в рамках направления подготовки, в том числе: направленность (профиль) в рамках направления подготовки; квалификация; трудоемкость; форма обучения; срок получения образования; применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий; использование сетевой формы реализации образовательной программы; язык образования; ключевые партнеры образовательной программы.

3 Планируемые результаты освоения образовательной программы, в том числе требования к планируемым результатам, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части; универсальные, профессиональные и общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения («знать, уметь, владеть» – обязательные, рекомендуемые или утвержденные самостоятельно образовательной организацией).

4 Структура и содержание образовательной программы, в том числе: структура, учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, практическая подготовка обучающихся (описание практик); оценочные средства (фонд оценочных средств); Государственная итоговая аттестация; рабочая программа воспитания.

5 Условия осуществления образовательной деятельности, в том числе: сведения о профессорско-преподавательском составе; сведения об информационно-библиотечном обеспечении, необходимом для реализации образовательной программы; сведения о материально-техническом обеспечении учебного процесса; сведения о финансовых условиях реализации образовательной программы; характеристики социокультурной среды университета, обеспечивающий развитие социально-личностных компетенций выпускников; механизм оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся;

условия освоения образовательной программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.

Ключевым элементом ОПОП является учебный план. Его структурные блоки: 1 «Дисциплины (модули)»; 2 «Практика»; 3 «Государственная итоговая аттестация», кроме того, факультативные (дополнительные) дисциплины. В свою очередь, структура первого блока «Дисциплины» включает обязательную часть (аналог государственного компонента у нас) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную). Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет не менее 45 % общего объема программы бакалавриата. Все дисциплины объединены в модули, например, модули обязательной части: «Общекультурный», «Модуль цифровых компетенций», «Общепрофессиональный», «Элективных дисциплин по физической культуре и спорту». Вариативная часть содержит основной «Модуль профильной направленности» и компактные элективные модули. Каждый модуль включает от двух до пятнадцати дисциплин. Факультативные дисциплины дифференцированы по содержанию, например, «Основы финансовой грамотности», «Системы искусственного интеллекта», «Традиции российского казачества».

Анализ учебных планов МГУТУ и БГУТ по родственным профилизациям позволил выявить сходство и различия по содержащимся учебным дисциплинам. На примере направления (специальности) подготовки «Товароведение», направленность (профиль) программы «Экспертиза, оценка и менеджмент товаров» (МГУТУ) можно отметить значительно больший удельный вес дисциплин, связанный с экспертизой непродовольственных товаров. Также отмечены дисциплины, потенциально перспективные для включения в учебный план нашего университета, например, «Цифровые технологии в товарном обращении», «Нутрициология», «Эстетика товаров», «Продукты спортивного питания и функционального назначения», «Международные требования к товарам», «Таможенная экспертиза и оценка таможенной стоимости». Также интерес представляют методические подходы к междисциплинарным курсовым проектам (работам). Пример названия проекта: «Разработка товаров с заданными свойствами».

Особенности составления рабочих программ дисциплин учебного плана. В каждой рабочей программе представлены требования к планируемым результатам обучения по дисциплине, соотнесенные с формированием компетенций и их индикаторов из ОПОП по каждому разделу и теме. Обязательно представлен перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий (игровые, проблемно-развивающие, проектные, кейс-технологии и другие). Описаны методические указания для самостоятельной работы студентов.

В одном из разделов программы даны оценочные методические материалы. Они включают перечень компетенций с указанием этапов формирования индикаторов их достижения в процессе освоения дисциплины; шкалу оценивания с характеристикой индикаторов достижения компетенций (знания, умения, навыки) и уровнями сформированности (недостаточный, пороговый, продвинутый, высокий); описание критериев оценивания; оценочные средства текущего и промежуточного контроля с рейтинговыми и аттестационными оценками по дисциплине.

В программе также приведены методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, в том числе по работе с конспектом лекций, для подготовки к практическим занятиям, лабораторным работам, по выполнению отчёта по лабораторным работам, по выполнению реферата, подготовке к тестированию, зачёту, экзамену.

В разделе программы «Информационное обеспечение» наряду с основной литературой представлены рекомендуемые перечни электронных ресурсов удалённого доступа: электронно-библиотечные системы, электронные библиотеки учебников, профессиональные базы данных, информационные справочные системы. Для студентов обеспечен доступ к таким ресурсам, что крайне актуально для наших условий.

В программе также указано материально-техническое обеспечение дисциплины,

включая аудиторный фонд; предусмотрена организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями (инклюзивное обучение).

Наряду с рассмотренной выше нормативной документацией интересен опыт взаимодействия с работодателями, заказчиками кадров, индустриальными партнерами. Такое взаимодействие осуществляется непрерывно, подкреплено ресурсами и проявляется в организации гостевых лекций с яркими представителями-лидерами индустриального партнера; производственных практик и стажировок для получения актуальной производственной информации и опыта; лабораторных мини-производств, действующих лабораторий (пивоварня, лаборатория экспертизы) на базе университета, и ряде подобных направлений. Такой опыт безусловно обеспечивает как высокую квалификацию преподавательского состава, так и эффективность, качество подготовки студентов.

Как результат – проведён анализ состояния и перспектив развития, изучен и обсужден профессиональный современный опыт реализации образовательных программ высшей школы по направлениям «Сервис», «Товароведение» на базе зарубежного партнера. На этой основе запланировано и осуществляется совершенствование организационно-методического и информационно-аналитического сопровождения процесса реализации образовательных программ для студентов специальностей «Товароведение», «Технология индустрии гостеприимства» БГУТ, в том числе для совершенствования учебно-методической работы, разработки новых дисциплин, реализации практикоориентированного подхода в обучении бакалавров, магистрантов на основе взаимодействия с индустриальными партнёрами.

УДК 378:37.091.33

ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ КАК ИНСТРУМЕНТ ФОРМИРОВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

А.А. Ветошкина

Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий,
г. Могилев, Республика Беларусь

В современных условиях важным элементом подготовки специалистов для перерабатывающей и пищевой промышленности становится формирование профессиональных компетенций. Компетенция подразумевает знания, умения, опыт, совокупность ценностей, личностных и профессиональных качеств. Это комплексная характеристика способности и готовности обучающихся демонстрировать и применять полученные в процессе обучения знания, умения, навыки, а также личностные качества, позволяющие выполнять конкретную профессиональную деятельность на высоком уровне в стандартных и изменяющихся ситуациях.

Профессиональная компетентность, как многофакторная, интегральная характеристика личности специалиста обеспечивает высокое качество трудовой деятельности на основе знаний и умений, владения способами выполнения деятельности. Компонентами профессиональной компетенции выступают: когнитивный – это знания обучающегося и способы их получения; деятельностный или поведенческий – это готовность и способность обучающегося применять полученные знания, умения, навыки в будущей профессиональной деятельности и личностный, который выражается в мотивах и ценностных установках, находящих свое проявление в процессе реализации специалистом своих компетенций.

Современные требования профессиональной подготовки обуславливают необходимость погружения обучающегося в контекст профессионального поля в процессе обучения с целью формирования должного уровня профессиональных компетенций. С этой целью важным становится реализация в современном образовательном пространстве