

DOI: 10.12731/2218-7405-2016-12-75-81

УДК 37.377.6

МОДЕЛЬ ФОРМИРОВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ИНТЕГРАТИВНО-СЕРВИСНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ СПЕЦИАЛИСТА ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И ГОСТЕПРИИМСТВА

*Худакова Л.В., Строчкова О.Г., Шарифутдинова Л.А.,
Калганова Ю.В.*

В статье показано, что индустрия питания и гостеприимства, развивается быстрыми темпами и нуждается в инновациях, способных поднять уровень услуг в соответствии с возрастающими требованиями потребителей. Соответственно появляется необходимость подготовки специалистов, имеющих фундаментальные, профессиональные знания в области индустрии питания и гостеприимства, стремящихся к творческой самореализации, так как эффективное внедрение любых инноваций невозможно при низкой квалификации персонала и его слабой мотивации. Рассмотренная авторами модель формирования профессиональной интегративно-сервисной компетенции будущего специалиста индустрии питания и гостеприимства в среднем профессиональном образовании, включает взаимосвязанные целевую, методическую и результативную составляющие, а также механизм контроля формирования данной компетенции.

Ключевые слова: *индустрия питания и гостеприимства; компетентностная модель специалиста; модульно-компетентностный подход; модель профессиональной интегративно-сервисной компетенции.*

MODEL OF FORMING OF PROFESSIONAL INTEGRATIVE- SERVICE COMPETENSE OF SPECIALIST OF INDUSTRY OF FEED AND HOSPITALITY

Hudkova L.V., Strokova O.G., Sharafutdinova L.A., Kalganova Y.V.

The article shows that the catering and hospitality industry, is growing rapidly and needs in innovation, capable of raising the level of services

in accordance with the growing demands of consumers. Accordingly, there is need to train specialists with fundamental and professional knowledge in the field of catering and hospitality industry, striving for creative self-realization, as the effective implementation of any innovation is impossible for unskilled personnel and their weak motivation.

Considered the authors model of integrative professional competence of the future expert service food and hospitality industry in the secondary vocational education, including related task, methodological and productive components, as well as a mechanism to monitor the formation of this competence.

Keywords: *industry of feed and hospitality; professional competence model; module-competence approach; model of professional integrative-service competence.*

Как и любая сфера экономики, индустрия питания и гостеприимства, которая сегодня развивается быстрыми темпами, нуждается в инновациях, способных поднять уровень услуг в соответствии с возрастающими требованиями потребителей. Однако эффективное внедрение любых инноваций невозможно при низкой квалификации персонала, его слабой мотивации.

Это, безусловно, вызывает необходимость подготовки специалистов, имеющих фундаментальные, профессиональные знания в области индустрии питания и гостеприимства, стремящихся к творческой самореализации.

Целью «Стратегии развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций на период до 2020 года» является создание в Российской Федерации современной системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций, способной обеспечивать подготовку квалифицированных рабочих, среднего звена в соответствии с потребностями экономики и общества, гибко реагируя на социально-экономические изменения [4, 9].

Именно поэтому, проблемный вопрос дефицита квалифицированных кадров актуален для многих отраслей, а для динамично развивающейся отрасли индустрии питания и гостеприимства – наиважнейший.

Ранее нами рассматривался вопрос разработки в НГТТИ компетентностной модели специалиста индустрии питания и гостеприимства [7].

Данная модель была разработана в целях эффективной подготовки специалиста по запросу работодателей, которая рассматривалась в качестве цели, требующей консолидации усилий педагогов и обучающихся при активном участии учреждений профессионального образования и может быть достигнута в результате совместной конструктивной деятельности, направленной на формирование профессионально-важных личностных качеств личности обучающегося.

И так, разработанную компетентностную модель специалиста индустрии питания и гостеприимства следует рассмотреть детально. И перед нами встала необходимость разработать модель формирования профессиональной интегративно-сервисной компетенции (ИСК) будущего специалиста индустрии питания и гостеприимства (Рис. 1).

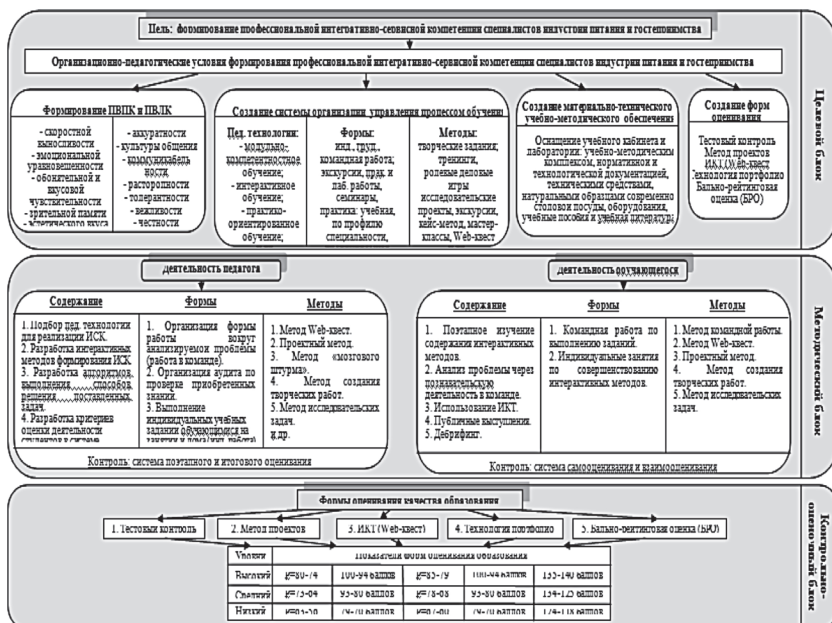


Рис. 1. Модель формирования профессиональной интегративно-сервисной компетенции специалиста индустрии питания и гостеприимства

Интегративно-сервисная компетенция специалиста индустрии питания и гостеприимства рассматривается нами как интегративное качество личности, обладающее интеллектуальными, деятельностными и ценностно-мотивационными доминантами, включающих готовность к профессиональной деятельности по обслуживанию потребителей и оказанию услуг в предприятиях индустрии питания.

Модель формирования профессиональной ИСК специалиста индустрии питания и гостеприимства в среднем профессиональном образовании, включает взаимосвязанные целевую, методическую и результативную составляющие, а также механизм контроля формирования данной компетенции.

Модель состоит из структуры и содержания формирования ИСК специалиста индустрии питания и гостеприимства.

Заявленная модель представлена следующими структурными элементами: системой последовательных действий, которые необходимы для реализации профессиональной подготовки специалиста индустрии питания и гостеприимства на основе модульно-компетентностного подхода в виде блоков: целевого, методического и контрольно-оценочного.

Целевой блок модели содержит: цель, условия формирования интегративно-сервисной компетенции специалиста индустрии питания и гостеприимства, которые представлены в виде: формирования ПВПК и ПВЛК, создания системы организации управления процессом обучения; материально-технического и программно-методического обеспечения, а также форм оценивания.

Методический блок модели описывает технологию организации учебного процесса будущих специалистов индустрии питания и гостеприимства. Создание системы организации управления процессом обучения, выражены в педагогических технологиях, формах и методах эффективно применяемых авторами в своей педагогической деятельности.

Данный блок представлен *деятельностью педагога и деятельностью обучающегося*. Содержание *деятельности педагога* характеризуется подбором педагогических технологий для реализации профес-

сиональной ИСК обучающихся; разработкой интерактивных методов формирования профессиональной ИСК; разработки алгоритмов выполнения способов решения поставленных задач; разработкой критериев оценки деятельности студентов в системе интерактивных технологий.

Представленные формы реализуют следующие цели: развитие интеллектуальных способностей, процесса мышления, исследовательской активности, интеллекта, творческого потенциала и совершенствования самостоятельно работать.

Методы представляют собой те способы организации учебного процесса, которые способствуют реализации модульно-компетентностной, практико-ориентированной и интерактивной технологий обучения.

Содержание деятельности обучающихся заключается в создании условий для эффективной учебной работы.

Контрольно-оценочный блок модели представлен формами оценивания качества образования обучающихся. Контроль и учет успеваемости является одним из важных звеньев образовательного процесса, необходимый для корректировки усвоения обучающимися профессиональных знаний и умений, и формирования личностных качеств. Благодаря контролю устанавливается обратная связь, что дает возможность управления умственными и практическими действиями обучающегося в ходе обучения.

Предложенная авторами модель способствует формированию общих, профессиональных (интегративно-сервисной) и ключевых компетенций специалиста индустрии питания и гостеприимства в учебном заведении, позволяет реализовывать программу профессионального образования, устранять существующее противоречие между процессом подготовки специалистов и его профессиональной деятельностью.

Таким образом, построенная на такой теоретической основе модель формирования интегративно-сервисной компетенции будущих специалистов индустрии питания и гостеприимства будет направлена на обновление педагогического процесса, обуславливающего формирование профессиональной компетентности обучающихся как результата образования, и повысит качество подготовки будущих специалистов индустрии питания и гостеприимства.

Список литературы

1. Ибрагимов Г.И. Компетентностный подход в профессиональном образовании // Образовательные технологии и общество (Educational Technology and Society). 2007. № 10 (3). С. 361–365.
2. Иванова Л.А. Совершенствование профессиональной подготовки специалиста – менеджера в условиях интерактивного обучения: Монограф. Набережные Челны: Изд-во НГТТИ, 2010. 132 с.
3. Стандарт ФГОС СПО 3-го поколения [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://window.edu.ru/recommended/47>
4. Стратегия развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2020 года [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://edu.inesnet.ru/wp-content/uploads/2013/11/strategy_06.pdf
5. Суворов В.С. Как формировать конкурентоспособного специалиста. Пособие для руководителей и педагогов учебных заведений профессионального образования / В.С. Суворов, П.Н. Осипов. Казань: КГТУ, 2000. 100 с.
6. Худакова Л.В. Подходы к формированию компетентности будущих специалистов индустрии питания и гостеприимства в системе профессионального образования // Вестник Челябинского государственного педагогического университета. 2012. №10. С. 196–203.
7. Худакова Л.В. Компетентностная модель специалиста индустрии питания и гостеприимства на основе модульно-компетентностного подхода // Наука и бизнес: пути развития. Научно-практический журнал. 2013. №9(27). С. 28–31.
8. Худакова Л.В. К вопросу проектирования учебных курсов на основе модульно-компетентностного подхода в профессиональном образовании // Казанский педагогический журнал. 2015. №2. С. 78–82.

References

1. Ibragimov G.I. *Obrazovatel'nye tekhnologii i obshchestvo* [Educational Technology and Society]. 2007. № 10 (3), pp. 361–365.
2. Ivanova L.A. *Sovershenstvovanie professional'noy podgotovki spetsialista – menedzhera v usloviyakh interaktivnogo obucheniya* [Improving train-

- ing specialist – manager in terms of interactive learning]. Naberezhnye Chelny: Izd-vo NGTTI, 2010. 132 p.
3. <http://window.edu.ru/recommended/47>
 4. *Strategiya razvitiya sistemy podgotovki rabochikh kadrov i formirovaniya prikladnykh kvalifikatsiy v Rossiyskoy Federatsii na period do 2020 goda* [Strategy of development of the personnel training system and the formation of qualifications applied in the Russian Federation for the period up to 2020]. http://edu.inesnet.ru/wp-content/uploads/2013/11/strategy_06.pdf
 5. Suvorov V.S., Osipov P.N. *Kak formirovat' konkurentosposobnogo spetsialista. Posobie dlya rukovoditeley i pedagogov uchebnykh zavedeniy professional'nogo obrazovaniya* [How to create a competitive specialist. Allowance for heads and teachers of educational institutions of professional education]. Kazan': KGTU, 2000. 100 p.
 6. Khudakova L.V. *Vestnik Chelyabinskogo gosudarstvennogo pedagogicheskogo universiteta*. 2012. №1, pp. 196–203.
 7. Khudakova L.V. *Nauka i biznes: puti razvitiya. Nauchno-prakticheskiy zhurnal*. 2013. №9(27), pp. 28–31.
 8. Khudakova L.V. *Kazanskiy pedagogicheskiy zhurnal*. 2015. №2, pp. 78–82.

ДАННЫЕ ОБ АВТОРАХ

Худакова Л.В., Строкова О.Г., Шарафутдинова Л.А., Калганова Ю.В.

Набережночелнинский государственный торгово-технологический институт

пр. Московский, 95, (8/02), г. Набережные Челны, РТ, 423812,

Российская Федерация

hudakova.larisa@gmail.com

DATA ABOUT THE AUTHORS

Hudkova L.V., Stroкова O.G., Sharafutdinova L.A., Kalganova Y.V.

Naberezhnye Chelny State Trade and Technological Institute

95, (8/02), Moskovskiy pr., Naberezhnye Chelny, RT, 423812,

Russian Federation

hudakova.larisa@gmail.com