

**Компетентностный подход и его реализация в дисциплине
«Информатика и ИКТ»**

Бахова А.И.,

Научный руководитель доцент Редькин В.Ф.

Сибирский Федеральный Университет

На сегодняшний день перед начальными и средними профессиональными учебными заведениями стоит весьма важная задача подготовки квалифицированного работника, обладающего развитым кругозором, высоким уровнем профессионального мастерства и мобильностью. Подготовка такого работника возможна при взаимодействии различных структур и осуществлении единого, непрерывного образовательного процесса, обеспечении многоуровневой структуры общеобразовательной и профессиональной подготовки учащихся с учетом их интересов, способностей, личностного развития. На это направлены различные структурные и нормативные изменения в системе образования.

Согласно новому федеральному государственному образовательному стандарту (ФГОС) результаты обучения описывают не знания, умения, навыки, а компетенции. Компетенция – это комплексная характеристика готовности выпускника применять полученные знания, умения и личностные качества в стандартных и изменяющихся ситуациях профессиональной деятельности. Т.е. компетенция – интегративная характеристика личности, которая не формируется для каждого предмета отдельно, а представляют собой комплексные профессиональные характеристики. Специалисты по учебно-методической работе подчеркивают, что такая комплексность должна помогать лучшему установлению межпредметных связей, убирать некую фрагментированность образования, которая неизбежно возникает при дисциплинарном подходе.

Наиболее полно и последовательно методологические основы модернизации содержания образования на компетентностной основе представлены в трудах таких ученых как: В.И.Байденко, В.А.Болотов, А.А.Вербицкий, Э.Ф.Зеер, И.А.Зимняя, Г.К.Селевко, В.А.Сластенин [2]. По мнению этих ученых, детально исследовавших проблему профессиональной компетентности, в основе личностного и профессионального развития лежит принцип саморазвития, детерминирующий способность личности превращать собственную жизнедеятельность в предмет практического преобразования, приводящей к высшей форме жизнедеятельности личности – ее творческой самореализации [2]. Отметим несколько важных исходных посылок в их проекции на компетентностный подход.

Во-первых, содержание профессионального образования применительно к возможностям компетентностного подхода исследовали В.А.Болотов, В.В.Сериков. Авторы подчеркивают, что такой вид содержания образования не сводится к знаниево-ориентировочному компоненту, а предполагает целостный опыт решения жизненных проблем, выполнение ключевых (т.е. относящихся ко многим сферам) функций, социальных ролей, компетенций [3].

Во-вторых, на необходимость отражения субъективных компонентов человеческой культуры в содержании образования на основе концепции компетенций как фундаменте формирования у обучающихся способностей решить практические задачи воспитания личности в целом делает акцент А.М.Новиков [4].

В-третьих, в процессе единой образовательно-профессиональной деятельности последовательно формируется учебная, учебно-профессиональная и собственно профессиональная компетентность (Л.В.Львов) [5].

Таким образом, реализация установленных организационно-педагогических условий повышения качества образования требуют адекватной формы организации образовательного процесса.

На примере профессионального лицея и преподавания в нём дисциплины «Информатика и ИКТ» попробуем понять, насколько в этом учебном заведении реализуется компетентностный подход.

В лицее производится подготовка специалистов различных профессий: «Автомеханик», «Машинист подъёмно – транспортных и строительных машин», «Мастер столярного и мебельного производства», «Повар, кондитер», «Парикмахер», «Секретарь – референт», «Слесарь по ремонту автомобиля» и др.

Согласно ФГОС НПО по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», выпускник должен освоить цикл общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы должна составлять около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Дисциплины вариативной части (около 20 процентов) определяются образовательным учреждением [1]. В состав вариативной части основной образовательной программы профессионального лицея в соответствии с ФГОС по профессии НПО 260807.01 «Повар, кондитер» включена дисциплина «Информатика и ИКТ».

Согласно разработанной в лицее программы учебной дисциплины по результатам её освоения выпускник должен обладать определённым набором освоенных общих компетенций [1]. Дисциплина преподаётся 2 семестра, в программе учебной дисциплины соблюдены все часовые нагрузки. Каждое полугодие согласно новому подходу разделено на смысловые модули. Первое полугодие включает 4 модуля: «Информационная деятельность человека», «Информация и информационные процессы», «Средства информационных и коммуникационных технологий», «Технология создания и преобразования информационных объектов». Второй семестр содержит 2 модуля: «Технология создания и преобразования информационных объектов», «Телекоммуникационные технологии». Данная программа учебной дисциплины предполагает наличие лекционных и практических занятий, часы для самостоятельной работы студентов. В соответствии с программой студенты изучают информационные процессы и их разновидности, архитектуру компьютера, периферийные устройства, базовые программы по работе с информацией. Лекционные занятия предусматривают в основном работу с учебником Ляхович В.Ф. «Основы информатики: Учебник для СПО, 2008г. Практические занятия предусматривают работу за компьютером.

К достоинствам данной программы можно отнести грамотное сочетание теоретических и практических занятий. Ведь формирование компетенций очень редко достигается за счет только теоретических курсов. Логично, когда компетенция вырабатывается путем сочетания разных форм обучения: когда услышанное на лекциях затем разбирается на семинарах, отрабатывается на практике, конкретизируется в ходе самостоятельной работы, проверяется в процессе текущего контроля успеваемости. То есть модуль должен иметь продуманную структуру. Это отличает программы, сделанные по дисциплинарному принципу, от модульных программ, которые предпочтительно делать при реализации компетентностного подхода.

На первый взгляд тематика модулей рабочей программы выглядит достаточно логичной, однако при конкретном рассмотрении тем учебных модулей можно заметить, что они почти никак не перекликаются с профессиональной деятельностью повара. Практические задания разработаны на низком уровне, в них отсутствует межпредметная связь и какие-либо интегративные характеристики для развития

компетенций повара. Например, многие практические работы направлены на поиск и редактирование не актуальной для повара информации: создание презентаций на тему «Лицензионные и свободно распространяемые программные продукты». Это не способствует формированию необходимых межпредметных связей. Кроме того при сравнении учебных программ направлений «Повар, кондитер» и «Парикмахер» можно заметить, что они абсолютно одинаковые, что не соответствует требованиям ФГОС. К тому же преобладающим видом деятельности на лекционных занятиях является работа с учебником на лекционных занятиях. Все эти факторы значительно снижают мотивацию студентов и исключают активизацию учебного процесса. Студенты при изучении дисциплины не понимают её важность и взаимосвязь с будущей профессиональной деятельностью, а традиционная и примитивная система работы с учебником значительно снижает познавательный интерес к дисциплине.

Отсюда вытекает проблема – традиционные методы преподавания и отсутствие ключевой связки информационных дисциплин с профессиональными, приводят к значительному снижению мотивации учащихся. Межпредметная связка должна прослеживаться в каждом предмете и дисциплине, образуя единое, непрерывное образовательное пространство общеобразовательной и профессиональной подготовки учащихся. Естественно это требует совершенно иного взгляда на проектирование общеобразовательных дисциплин, изначально связывая их с профессиональными.

Для решения данной проблемы были бы полезны, на наш взгляд, изменения в практических заданиях, в соответствии с будущей профессиональной деятельностью учащихся. При изучении способов создания презентации практические работы можно совмещать с профессиональной деятельностью повара, создавая презентации на кулинарные темы. Например, работа в парах: роль шефа и су-шефа, где студенты должны придумать (найти в сети Интернет) и презентовать блюдо от шеф повара, внешний вид и рецептуру приготовления с помощью программы MS PowerPoint (Рисунок 1).

Практическое задание:

- Работа в парах: роль шефа и су-шефа.
- Придумать и презентовать своё блюдо от шеф повара.
- Наглядно показать пошаговую технологию его приготовления.



Рисунок 1 – Задание на создание и презентацию рецептуры блюда

При изучении электронных таблиц и программ MS Excel возможны задания с порционными расчётами рецептур блюд. Например, даны исходные данные – количество грамм ингредиентов на 1 порцию. Необходимо используя таблицы MS Excel рассчитать количество ингредиентов на 100 порций (Таблица 1).

В учебных модулях «Информация и информационные процессы» студенты обучаются работать с информацией: поиск, редактирование и хранение. Сюда возможны включения кулинарных статей. На практических занятиях по графическим программам возможны задания на составление и оформление блюд.

Таблица 1 – Задание на порционный расчёт блюда

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1
 Название блюда: салат фруктовый

Наименование продуктов	Норма закладки На 1 пор (г.)		Норма закладки На 100 пор (кг.)	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Бананы	33	20		
Груши	27	20		
Яблоки	29	20		
Виноград	21	20		
Йогурт	20	20		
Масса готового блюда		100		

Так же возможна замена традиционных методов обучения на активные: метод проектов, метод портфолио, игровые технологии и др., которые бы позволили студенту стать активным участником образовательного процесса. Студенты в таком случае из пассивных слушателей и исполнителей указаний преподавателя превращаются в активные субъекты поисковой деятельности, направленной на решение различных проблем. Совместная деятельность студентов способствует формированию и развитию личностных качеств, необходимых современному специалисту. Так же возможно более частое обращение к материально-техническому оснащению кабинета: использование проекторов, учебных видео, медиа презентаций и т.д. При таком подходе и разработке методического материала, в рамках компетентного подхода, данная дисциплина может формировать не только общие, но и профессиональные компетенции.

Таким образом, компетентность студента как будущего специалиста в той или иной области формируется как общепрофессиональными так и профессиональными блоками. Поэтому необходимо создание изначально ориентированной для поваров рабочей программы, в которой общей нитью проходила бы интеграция с профессиональными дисциплинами. Рабочую программу, которая бы формировала в совокупности с другими дисциплинами целостного, грамотного специалиста, отчётливо показывая, как и где студент может использовать знания полученные на данной дисциплине в своей будущей профессиональной деятельности.

Литература

1. Федеральный государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер».
2. Байденко В.И., Оскарссон Б. –Базовые навыки (ключевые компетенции) как интегрирующий фактор образовательного процесса. // Профессиональное образование и формирование личности специалиста. Научно-методический сборник.- М., 2002.
3. Зимняя И.А. Ключевые компетентности – новая парадигма результатов образования // высшее образование сегодня.- 2003.- №5.
4. Новиков А.М. Методология образования [Текст]. М.: Эгвес, 2006
5. Ткаченко Е.В. Современные проблемы профессионального образования в условиях рыночной экономики// Образование и наука: Изв. Урал., отд. РАО.-2004.-№1 (25). – с.70-77