

ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННЫЙ ПОДХОД В ОБУЧЕНИИ, КАК СПОСОБ ФОРМИРОВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ СТУДЕНТОВ

Губанова Н.В., ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Конкуренция на рынке труда усиливается, поэтому важно найти новые форматы обучения. Сегодня на первый план выходят рабочие навыки студентов, подкрепленные прочной базой теоретических знаний.

Современный специалист — это тот, которого после окончания вуза не надо доучивать. И, придя на работу в хозяйство, он будет иметь в багаже не только теоретические знания, но и навыки практической работы, опыт внедрения технологий и новой техники в производство. Такой специалист должен включаться в рабочий процесс с ходу, сразу видеть, по каким направлениям ему необходимо развиваться дальше [1,2,5,].

Для этого мы перешли на систему практико-ориентированной подготовки. Подход к практико-ориентированному образованию надо начинать с организации учебной практики студентов с целью приобретения реальных профессиональных компетенций по профилю подготовки.

В практико-ориентированном обучении в основе лежит именно деятельность, организованная и осуществляемая с намерением получить намеченный результат и, соответственно, деятельностный подход. Само оно ориентирует студента на практическое освоение профессии, а не на теоретическое ее познание

Таким образом, практико-ориентированное обучение способствует формированию высококвалифицированного молодого специалиста-практика, в трудоустройстве которого работодатель по крайне заинтересован и оно реально повысит значение высшего образования.

Рабочая программа учебной практики «Изготовление мясных полуфабрикатов» разработана на основе и с учетом требования стандарта образования, учебного плана. [3,6].

Важно применять практико-ориентированный подход, начиная со 2 курса: ведь именно в начале обучения закладываются основы профессии. Поэтому мы планируем и проводим первые практические

занятия в виде экскурсии в колбасно-пельменные цеха города, где у студентов есть возможность лично увидеть место будущей работы и пообщаться с потенциальными работодателями [4].

При кафедре создан филиалы в близлежащих предприятиях, куда направляются студенты 2-3 -го курсов. Есть филиал на Ульяновском мясокомбинате и в ЧП «Мясопродукты от Танюши» где можно работать и возможно изучить современные технологии.

Учебная практика «Изготовление мясных полуфабрикатов » студентов является составной частью ОПОП по специальности, проводится рассредоточено в соответствии с учебными планами и графиком учебного процесса, чередуясь с теоретическими занятиями, в целях комплексного освоения студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирования общих и профессиональных компетенций, а также приобретения необходимых умений и опыта практической работы студентами по специальности

Готовность выпускников к успешной карьере – один из главных критериев качества профессионального образования

Анализ требований работодателей показал, что такими требованиями являются профессиональная мобильность, профессиональная адаптация на рынке труда, конкурентоспособность, предметно-профессиональная и социально- профессиональная компетентность. Практико-ориентированной подготовка позволяет существенно сократить период адаптации выпускника ВУЗа к условиям производства.

Таким образом, реализация практико-ориентированного подхода способствует совершенствованию существующих образовательных программ и технологий создания условий для подготовки будущих специалистов, обладающих качественно новым уровнем профессиональных компетенций, готовых к профессиональной деятельности в современных условиях.

Библиографический список:

1. Анистратенко О. Ю. Особенности современной техники копчения мясосопродуктов. / О.Ю. Анистратенко, Н.В. Губанова // Сборник III Всероссийской студенческой конференции (с международным участием) «В мире научных открытий». – Ульяновск: УГСХА, 2014. - С. 3-8.
2. Буйлина К.С. Совершенствование технологии производства ветчины / К.С. Буйлина. Н.В. Губанова // Сборник всероссийской научно-практической конференции «В мире научных открытий». – Ульяновск: УГ-

СХА, 2012. - С. 95-99.

3. Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы. Федеральный образовательный портал: нормативные документы. М, 2013.
4. Губанова Н.В. Современные подходы в организации обучения по дисциплине «Технология переработки мяса» / Н.В. Губанова // Материалы научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии «Инновационные технологии в высшем образовании».- Ульяновск, 2016.-С. 35-37.
5. Губанова Н.В. Организация самостоятельной работы студентов при изучении дисциплины «Технология производства мясопродуктов» / Н.В. Губанова // Материалы научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии «Инновационные технологии в высшем образовании».- Ульяновск, 2016г. С.32-34.
6. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ. – источник <http://Минобрнауки.рф/документы/2974>