

УДК 378.147 – 057.875

DOI: 10.18384/2310-7219-2018-1-136-149

ФОРМИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ БАКАЛАВРОВ ПЕДАГОГИЧЕСКОГО ОБРАЗОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРАКТИКУМ ПО ОБРАБОТКЕ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

Кленикова С.А., Антропова Е.А.

*Московский государственный областной университет
105005, г. Москва, ул. Радио, д. 10А, Российская Федерация*

Аннотация. Статья посвящена актуальной проблеме формирования профессиональных компетенций бакалавров педагогического образования в МГОУ. Цель статьи – создание целостного представления о дисциплине «Практикум по обработке швейных материалов и пищевых продуктов» и методической системы формирования профессиональных компетенций бакалавров педагогического образования в процессе изучения этого курса. Авторами представлены основные направления организации системной непрерывной работы по дисциплине «Практикум по обработке швейных материалов и пищевых продуктов» с целью формирования профессиональных компетенций бакалавров педагогического образования. Основная идея при разработке структуры и содержания курса дисциплины «Практикум по обработке швейных материалов и пищевых продуктов» – это формирование у бакалавров профессиональных знаний и умений по обработке текстильных материалов, а также формирование базовых теоретических знаний и практических навыков при изучении особенностей технологии обработки пищевых продуктов, повышение технологической культуры и общекультурного уровня, научной и практической подготовки бакалавров педагогического образования.

Ключевые слова: бакалавры педагогического образования, практикум, швейные материалы, пищевые продукты, профессиональные компетенции, разработка структуры и содержания курса.

FORMATION OF PROFESSIONAL COMPETENCES OF BACHELORES OF PEDAGOGICAL EDUCATION BY PROFILE TECHNOLOGICAL AND ECONOMIC EDUCATION IN THE PROCESS OF STUDYING DISCIPLINE "PRACTICE FOR TEXTILE MATERIALS AND FOOD PROCESSING"

S. Klenikova, E. Antropova

*Moscow Region State University
10A, Radio ul., Moscow, 105005, Russian Federation*

Abstract. The article is devoted to the actual problem of forming professional competencies of bachelors of pedagogical education in MGOU. The purpose of the article is to create a holistic view of the discipline "Practice on processing of sewing materials and food products" and the

© Кленикова С.А., Антропова Е.А., 2018.

methodological system for forming professional competencies of bachelors of teacher education in the process of studying this course. The authors present the main directions of the organization of system continuous work on the discipline "Practice on processing of sewing materials and food products" with the aim of forming the professional competencies of bachelors of pedagogical education. The main idea of developing the structure and content of the course of the discipline "Workshop on processing of sewing materials and food products" is the formation of professional knowledge and skills in the processing of textile materials among bachelors, as well as the formation of basic theoretical knowledge and practical skills in studying the features of food processing technology, technological culture and general cultural level, scientific and practical training of bachelors of pedagogical education.

Key words: bachelors of pedagogical education, practical work, sewing materials, food products, professional competencies, development of the structure and content of the course.

Дисциплина «Практикум по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов» на факультете технологии и предпринимательства МГОУ относится к вариативной части учебного плана и является важной составляющей ООП по направлению подготовки бакалавров «Педагогическое образование». Данная дисциплина предлагается для бакалавров очного отделения – первого года обучения. Дисциплина направлена на формирование у студентов профессиональных компетенций по обработке текстильных материалов, на практическое освоение технологий поузловой обработки различных видов одежды, изучение основ материаловедения и оборудования швейного производства, а также позволяет бакалаврам качественно расширить и систематизировать свои знания в области культуры питания и технологического образования в целом. Дисциплина базируется на ряде курсов образовательной профессиональной программы бакалавров по данному направлению «Охрана труда», «Материаловедение», «Теоретическая механика», «Черчение» и «Основы медицинских знаний».

Целью освоения дисциплины «Практикум по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов» являются формирование у студентов профессиональных знаний и умений по обработке текстильных материалов, опирающихся на теоретические основы технологии швейного производства, устройства и специфики швейного оборудования, основы материаловедения швейного производства, а также формирование базовых теоретических знаний и практических навыков при изучении особенностей технологии обработки пищевых продуктов, повышение технологической культуры и общекультурного уровня, научной и практической подготовки бакалавров педагогического образования.

Дисциплина ставит своими задачами: освоение студентами теоретических основ технологии обработки текстильных материалов; формирование у студентов практических умений; формирование умения организовать сотрудничество обучающихся, поддерживать активность и инициативность, самостоятельность обучающихся при выполнении творческих заданий; освоение теоретических основ и конкретных правил техники безопасности

работы на швейном промышленном и бытовом оборудовании, обеспечивающей охрану жизни и здоровья обучающихся; развитие творческих способностей и технологического мышления студентов; формирование профессиональных знаний; систематизацию, углубление, расширение знаний, умений и навыков студентов по технологии обработки текстильных материалов и пищевых продуктов.

В результате изучения курса «Практикум по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов» бакалавры должны знать:

- основные принципы работы промышленных и бытовых швейных машин;
- технологии выполнения основных приёмов работы на швейном оборудовании, поузловой обработки и технологической последовательности сборки различных видов одежды;
- основы рационального питания;
- химический состав пищевых продуктов, их пищевую ценность и значение для организма человека, кулинарное использование [4];
- технологическую последовательность механической обработки сырья [5];
- способы тепловой обработки пищевых продуктов, технологию приготовления блюд и кулинарных изделий [4; 5];
- приёмы оформления блюд и кулинарных изделий, правила сервировки стола;
- инструменты, приспособления для обработки пищевых продуктов, посуду для приготовления и подачи блюд, столовые приборы;
- правила санитарии, гигиены, безопасной работы с инструментом, электронагревательными приборами.

Уметь:

- применять необходимые знания теоретических основ технологии обработки текстильных материалов и их отделки, основ материаловедения швейного производства при выполнении технологических операций по изготовлению швейных изделий [2; 3];
- выполнять основные приёмы работ на швейном оборудовании, правильно организовывая своё рабочее место с соблюдением правил безопасного труда;
- выполнять поузловую обработку различных видов одежды и их сборку с применением современных технологий [7];
- взаимодействовать с обучающимися, организовывать их сотрудничество, поддерживать активность и инициативность, самостоятельность обучающихся, их творческие способности;
- осуществлять самоконтроль при изготовлении швейных изделий, неся ответственность за результаты своей профессиональной деятельности;
- рассчитывать пищевую ценность блюд и кулинарных изделий, определять энергетическую ценность рациона питания, определять качество пищевых продуктов;
- проводить органолептическую оценку качества пищевых продуктов и блюд из них;
- проводить механическую обработку сырья и приготавливать полуфабрикаты;
- готовить блюда и кулинарные изделия;
- оформлять готовые блюда и изделия, сервировать стол;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, приспособлениями;

– самостоятельно работать со справочной, технической и учебно-методической литературой [7].

Владеть:

– безопасными приёмами работы на швейном оборудовании, обеспечивающими охрану жизни и здоровья обучающихся;

– приёмами современных технологий при изготовлении швейных изделий;

– способами и приёмами обработки пищевых продуктов и приготовления из них блюд и кулинарных изделий;

– способами и приёмами оформления блюд и кулинарных изделий;

– приёмами работы с кухонным оборудованием, инструментами, приспособлениями сервировки стола;

– грамотной, логически верно построенной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога.

Обучение дисциплине «Практикум по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов» должно способствовать глубокому творческому осмыслению сущности процессов [1], происходящих в текстильной индустрии и технологии питания, приобретению и совершенствованию навыков работы с монографической и периодической технической литературой, справочными изданиями, развитию умения приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия в рамках данной программы, оформить и подать готовые блюда. Первоочередной задачей является индивидуализация обучения, развитие творческих способностей студентов.

Студенты должны иметь представление о структуре научного знания, быть литературно, технически, техно-

логически, информационно грамотными, обладать базовыми компетенциями в области текстильной индустрии и индустрии питания.

Дисциплина «Практикум по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов» формирует готовность бакалавров к взаимодействию с коллегами, к работе в коллективе, к обеспечению охраны жизни и здоровья обучающихся в учебно-воспитательном процессе и внеурочной деятельности, способность нести ответственность за результаты своей профессиональной деятельности.

Дисциплина имеет большое практическое значение, так как все полученные теоретические и практические знания студент может использовать в процессе дальнейшего изучения дисциплин, таких как: «Возрастная анатомия», «Физиология и гигиена», «Технологии современного производства», «Машиноведение», «Детали машин», «Современные технологии обработки волокнистых материалов», «Современные технологии обработки пищевых продуктов» [6], «Основы художественного проектирования», «Культура питания народов мира», «Методика технологического образования», «Художественно-технологическое проектирование промышленных изделий» [1], – прохождения производственной практики и выполнения выпускной квалификационной работы.

Данная учебная программа представляет собой комплекс, состоящий из практических занятий и самостоятельной работы бакалавров под контролем преподавателя, который завершается зачётом. Всего на изучение данной дисциплины отведено 144 часа, из них практические занятия – 76 ча-

сов и самостоятельная работа – 68 часов [1].

Формой промежуточного контроля является зачёт во 2 семестре.

Важнейшую роль в освоении дисциплин профессиональной подготовки играет самостоятельная работа студентов. Самостоятельная работа способствует воспитанию специалиста, ответственного выполняющего на практике свои профессиональные обязанности. В образовательном процессе можно выделить следующие основные формы самостоятельной работы студента:

– подготовку к практическим занятиям. В процессе подготовки к практическим занятиям студент должен освоить соответствующий учебный материал по предложенной теме и подготовить собственный доклад. По результатам проведённой работы следует выполнить отчёт – оформить свой доклад в письменной форме. Возможно, подготовить презентацию для представления своего доклада;

– подготовку к зачёту. В процессе подготовки к зачёту студент осуществляет осмысление и приведение в систему знаний, полученных на практических занятиях, знакомится с вопросами для самоконтроля, выделяет проблемные вопросы и обращается к преподавателю за соответствующей консультацией.

Изучение дисциплины «Практикум по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов» предполагает следующие виды самостоятельной работы: знакомство с научной и учебной литературой по изучаемому предмету; подготовку докладов, презентаций с последующим их обсуждением на практических занятиях; обдумывание

проблемных вопросов и проблемных ситуаций по тематике предстоящей практической работы и выдвижение их для обсуждения; выполнение тестов по отдельным темам курса; подготовку к контрольному тестированию; подготовку к участию в дискуссиях, круглых столах, студенческих конференциях.

В результате освоения дисциплины «Практикум по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов» студент должен обладать следующими компетенциями [1]: готовностью сознавать социальную значимость своей будущей профессии, обладать мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности (ОПК-1); готовностью реализовывать образовательные программы по учебным предметам в соответствии с требованиями образовательных стандартов (ПК-1); готовностью к взаимодействию с участниками образовательного процесса (ПК-6).

Целью нашей работы была проверка эффективности различных педагогических условий – содержания, методов, средств, форм организации учебной работы.

Нами были поставлены следующие задачи проведения опытно-экспериментальной работы:

– провести констатирующее исследование условий формирования профессиональных компетенций личности бакалавров педагогического образования по профилю «Технологическое и экономическое образование» в процессе изучения дисциплины «Практикум по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов»;

– разработать и опытно испытать совокупность форм и способов, спо-

собствующих эффективному формированию профессиональных компетенций бакалавров педагогического образования по профилю «Технологическое и экономическое образование»;

– разработать систему практических работ, направленных на процесс формирования профессиональных компетенций, технологических знаний и умений бакалавров педагогического образования по профилю «Технологическое и экономическое образование»;

– статистически обработать полученные результаты;

– проанализировать и классифицировать экспериментальные данные, соотнести их с проектируемыми результатами, сформулировать выводы по итогам опытно-экспериментальной работы.

Были применены следующие методы исследования: метод наблюдения, метод беседы и интервьюирования, тестирование, обобщение характеристик, контрольные работы, метод педагогического эксперимента, статистический подсчёт результатов эксперимента.

На основании теоретического изучения проблемы формирования профессиональных компетенций личности бакалавров педагогического образования по профилю «Технологическое и экономическое образование» и экспериментальной работы нами была разработана программа дисциплины «Практикум по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов» для бакалавров педагогического образования по профилю «Технологическое и экономическое образование» 1 курса факультета технологии и предпринимательства, направленная на формирование профессиональных

компетенций и технологической культуры личности.

Новизна учебной программы состоит в том, что она предусматривает наличие различных направлений и применение эффективных средств формирования профессиональных компетенций личности бакалавров педагогического образования по профилю «Технологическое и экономическое образование».

Исследование формирования профессиональных компетенций бакалавров педагогического образования мы проводили в условиях учебного процесса преподавания дисциплины «Практикум по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов» на факультете технологии и предпринимательства Московского государственного областного университета. В ходе эксперимента нами контролировались бакалавры 1 курса педагогического образования по профилю «Технологическое и экономическое образование» как до проведения дисциплины, так и после изучения этого курса. Показатели определялись одновременно для двух групп (экспериментальной и контрольной). Бакалавры экспериментальной группы изучали дисциплину «Практикум по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов», контрольная группа не изучала данной дисциплины. В обеих группах применялись одни и те же критерии и показатели.

По результатам контрольных и самостоятельных работ, а также дифференцированных зачётов и проектной работы в течение экспериментальной работы для каждого бакалавра определялся уровень сформированности профессиональных компетенций.

Эксперимент состоял из нескольких этапов.

1 этап. На этом этапе мы определяли исходные данные для дальнейшей работы.

Методы экспериментальной работы:

– отбор, изучение и анализ литературы разного направления, имеющей отношение к нашему исследованию;

– изучение педагогического опыта;

– проведение бесед с профессорско-педагогическим составом вуза, бакалаврами; обобщение собственного опыта работы;

– проведение анкет, опросов (как устных, так и письменных), проверочных и контрольных занятий;

– теоретические выводы по результатам экспериментальной работы.

Содержание экспериментальной работы:

– обоснования необходимости введения дисциплины «Практикум по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов» для повышения эффективности технологической культуры бакалавров педагогического образования по профилю «Технологическое и экономическое образование» и их профессиональных компетенций;

– поиск возможностей повышения эффективности профессиональных компетенций на базе использования дисциплины «Практикум по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов».

2 этап. На этом этапе проверялись наши предположения (гипотеза), уточнялись отдельные теоретические выводы.

Методы экспериментальной работы:

– разработка рабочей программы дисциплины «Практикум по обработке текстильных материалов и пищевых

продуктов» для бакалавров педагогического образования по профилю «Технологическое и экономическое образование»;

– отбор и разработка теоретического материала;

– поиск методики проведения практических занятий;

– отбор методов и приёмов преподавания;

– проведение открытых комбинированных занятий.

Содержание экспериментальной работы:

– проверка эффективности состава и структуры дисциплины и методики его преподавания;

– уточнение места дисциплины в учебном процессе;

– определение содержания и структуры дисциплины, разработка вопросов планирования учебного материала.

3 этап. На этом этапе обучение бакалавров проводилось с введением нового материала, новых средств, приёмов и форм обучения, а также определялась эффективность их применения. Этот этап предусматривал и экспериментальную проверку новой системы обучения.

Методы экспериментальной работы:

– разделение бакалавров на контрольную и экспериментальную группы;

– проведение контрольных работ, тестирования, проектной работы;

– проведение статистической обработки полученных данных экспериментальной работы для определения эффективности педагогического эксперимента, целесообразности введения дисциплины «Практикум по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов».

Содержание экспериментальной работы:

– внедрение в практику обучения дисциплины «Практикум по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов»;

– проверка влияния в учебном процессе разработанного комплекса приемов и способов организации учебно-познавательной деятельности бакалавров в процессе изучения материала дисциплины на формирование у них умения самостоятельно систематизировать и обобщать приобретенные знания, их влияния на качество усвоения знаний;

– количественная обработка результатов исследования, проверка гипотезы, построение заключительных выводов.

На первом этапе работы мы разделили бакалавров на две группы: экспериментальную и контрольную.

К началу эксперимента все бакалавры должны обладать одинаковым уровнем знаний технологического характера. Для сравнения технологических знаний бакалавров до начала экс-

перимента использовались результаты опросников.

Следует отметить, что первоначальные результаты экспериментальной работы во всех группах оказались очень похожими. Средний показатель технологической подготовки в контрольных группах – 73,8%, в экспериментальных – 71,7%. Так как показатели в контрольных и экспериментальных группах имеют незначительную разницу, мы решили исходный уровень подготовки бакалавров педагогического образования всех групп считать одинаковым.

На втором этапе эксперимента были выявлены способности бакалавров педагогического образования по профилю «Технологическое и экономическое образование» выполнять самостоятельные индивидуальные задания по изучению практикума по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов. Для этого мы подготовили темы для самостоятельного изучения материала бакалаврами факультета технологии и предпринимательства (табл. 1).

Таблица 1

Организация самостоятельной работы студентов

Темы для самостоятельного изучения	Изучаемые вопросы	Формы самостоятельной работы	Форма отчётности
Машины челночного переплетения	Двухигольные машины челночного переплетения	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Конспект
Швейные машины цепного стежка	Стачивающие машины цепного стежка	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Конспект
Оборудование подготовительно-раскройного производства и влажно-тепловой обработки (ВТО)	Автоматизированное оборудование подготовительно-раскройного производства и ВТО	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Конспект

Окончание табл. 1

Волокнистые материалы и их свойства	Строение волокон натурального, искусственного происхождения	Изучить материал по рассматриваемым вопросам	Конспект
Технологии получения тканей	Технологии получения тканей	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Конспект
Волокнистый состав тканей	Волокнистый состав тканей	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Альбом с образцами тканей
Строение и свойства тканей	Строение и свойства тканей	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Альбом с образцами строения волокон
Ассортимент тканей	Ассортимент тканей	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Альбом с образцами тканей
Нетканые материалы	Ассортимент нетканых материалов	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Альбом с образцами материалов
Материалы для соединения деталей одежды	Ассортимент материалов для соединения деталей одежды	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Альбом с образцами швейных ниток
Одежная фурнитура, прокладочные и отделочные материалы	Ассортимент одежной фурнитуры	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Альбом с образцами фурнитуры
Виды соединений деталей одежды. Строение и свойства ручных стежков и строчек	Строение и свойства ручных стежков и строчек	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Альбом с образцами ручных стежков и строчек.
Строение и свойства машинных стежков и строчек	Строение и свойства машинных стежков и строчек	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Альбом с образцами машинных стежков и строчек
Технологический процесс обработки швейных изделий на примере фартука	Технологический процесс обработки фартука	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Альбом с образцами узлов обработки фартука
Технологический процесс обработки мужских сорочек	Технологический процесс обработки мужских сорочек	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Альбом с образцами узлов обработки мужских сорочек
Технологический процесс обработки женских платьев	Технологический процесс обработки женских платьев	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Альбом с образцами узлов обработки женских платьев
Технологические процессы изготовления поясной одежды	Технологические процессы изготовления юбки	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Альбом с образцами узлов обработки юбки
Назначение, сущность и основные этапы ВТО	Окончательный этап ВТО изделия	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Конспект

Экспериментальная работа показала, что многие бакалавры не умеют выполнять самостоятельные индивидуальные задания, не умеют конспектировать прочитанный материал, выполнять презентации, готовить краткое сообщение, воспринимать и выбирать главное из огромного объема печатной информации.

Для определения уровня сформированности профессиональных компетенций и значимых качеств личности бакалавров педагогического образования во всех группах использовался метод экспертной оценки на основе анализа, наблюдений, проведения интервью для диагностики их профессиональной

готовности развивать технологическую культуру в школе, познавательной активности и профессиональной самостоятельности. Была создана группа экспертов, состоящая из преподавателей других дисциплин. Цель экспертов заключалась в том, чтобы на основе анализа, наблюдений, интервьюирования бакалавров в течение нескольких занятий отметить те качества личности, которые сформированы у студентов в большей мере, и те, которые в меньшей. Значимые качества личности бакалавров оценивались по уровням их сформированности: высокий, средний и низкий. Статистические данные по эксперименту сведены в таблице 2.

Таблица 2

Результаты эксперимента

Учебный год	Контингент	Группа	Уровень значимых качеств личности бакалавров педагогического образования		
			Высокий	Средний	Низкий
2016–2017	27	К (14)	16,6%	25%	58,3%
		Э (13)	19,5%	28,2%	52,1%

Результаты данного эксперимента показали, что общий уровень сформированности профессиональных компетенций бакалавров педагогического образования контрольных и экспериментальных групп оказался низким. Это даёт основание для внедрения предлагаемой нами методики преподавания дисциплины «Практикум по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов», ориентированной на формирование профессиональных компетенций и технологической культуры бакалавров педагогического образования факультета технологии и предпринимательства.

Педагогический эксперимент позволил выявить наиболее эффективные

методы и приёмы изучения дисциплины «Практикум по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов». К ним мы отнесли следующие: проблемные вопросы, активизирующие приёмы, учебные дискуссии, практические занятия, самостоятельную работу студентов, проектную работу.

С целью проверки эффективности предложенного содержания и методики проведения дисциплины «Практикум по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов» нами был осуществлён обучающий эксперимент. В ходе экспериментальной работы мы решали следующие задачи:

– апробации и корректировки разработанного нами содержания дис-

циплины «Практикум по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов» для бакалавров педагогического образования ФТП;

– разработки методики изучения данной дисциплины и выявления наиболее эффективных форм и методов учебной деятельности.

В контрольных группах изучение дисциплины «Практикум по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов» не осуществлялось. В экспериментальных группах формирование профессиональных компетенций проходило на дисциплине «Практикум по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов». Уровень сфор-

мированности профессиональных компетенций определялся по трём показателям: уровень технологических знаний и умений, уровень методических умений и уровень значимых качеств личности студентов.

На конечном этапе эксперимента во всех группах были проведены тесты успеваемости с целью выявления объективной оценки уровня приобретённых знаний в процессе изучения практикума по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов. Тест содержал 15 вопросов по всем разделам дисциплины. Результаты тестирования приведены в таблице 3.

Таблица 3

Показатели успеваемости в контрольных и экспериментальных группах

Учебный год	Контингент	Группы	Ку, %
2016–2017	27	Контрольная (14)	64,8
		Экспериментальная (13)	76,9

Из данных таблицы 3 видно, что в экспериментальной группе средний показатель успеваемости оказался выше, чем в контрольной группе. Это доказывает, что качественное формирование профессиональных компетенций бакалавров педагогического образования ФТП в методической подготовке, на основе разработанной нами дисциплины «Практикум по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов», значительно повышает эффективность не только учебной деятельности бакалавров, но и уровень технологических и методических знаний. В течение всего учебно-

го года бакалавры экспериментальной группы выполняли самостоятельные индивидуальные задания. Они самостоятельно работали с различными источниками литературы, писали эссе, готовили рефераты и презентации по всем темам дисциплины «Практикум по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов».

В качестве итоговой самостоятельной работы бакалаврам экспериментальных и контрольных групп было предложено написать контрольные работы. Анализ этих работ дал нам возможность определить уровень сформированности элементов техно-

логической культуры бакалавров, таких как: умение находить, осваивать и использовать в самостоятельной работе знания по практикуму по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов; находить интересную достоверную информацию о технологиях обработки текстильных материалов и пищевых продуктов, о

людях, которые внесли определённый вклад в культуру питания разных народов, об изобретениях в текстильной и пищевой индустрии, о значительных изобретениях и открытиях, изменивших уровень культуры питания людей и т. д. Результаты анализа выполненных контрольных работ отражены в таблице 4.

Таблица 4

Результаты эксперимента по выявлению уровня сформированности элементов технологической культуры бакалавров педагогического образования

Учебный год	Контингент	Группа	Уровень сформированности элементов технологической культуры (умений)		
			Высокий	Средний	Низкий
2016–2017	27	К (14)	16,6%	41,6%	24,4%
		Э (13)	34,7%	41,3%	23,9%

Исследования показали, что при чётко спланированной организации самостоятельной работы бакалавров педагогического образования можно существенно повысить их уровень профессиональных компетенций.

В процессе эксперимента формировались профессионально значимые

качества личности будущих бакалавров педагогического образования (их комплексная готовность к дальнейшей профессиональной деятельности). Для определения уровня их сформированности мы использовали метод экспертной оценки. Статистические данные по эксперименту сведены в таблицу 5.

Таблица 5

Результаты эксперимента

Учебный год	Контингент	Группа	Уровень сформированности профессионально значимых качеств личности бакалавров педагогического образования		
			Высокий	Средний	Низкий
2016–2017	27	К (14)	25%	33,33%	41,67%
		Э (13)	23,91%	39,13%	36,96%

На основании результатов исследования значимых качеств личности бакалавров педагогического образования можно сказать, что в процессе эксперимента в экспериментальных

группах качественное соотношение уровней сформированности профессиональных компетенций студентов изменилось в лучшую сторону.

Таким образом, результаты нашего

эксперимента показали эффективность разработанной нами методики формирования профессиональных компетенций бакалавров с помощью дисциплины «Практикум по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов», а разработанные методы и приёмы преподавания отвечают требованиям современной профессиональной подготовки в вузе и являются основой формирования профессиональных компетенций бакалавров педагогического образования по профилю «Технологическое и экономическое образование».

ЛИТЕРАТУРА

1. Анисимова Л.Н., Кленикова С.А., Мусатова М.А., Антропова Е.А. Бакалавриат – первая ступень высшего профессионального образования: по программе подготовки бакалавров по направлению подготовки 44.03.05 – Педагогическое образование, профиль: «Технологическое и экономическое образование»: монография. М., 2017. 434 с.
2. Бузов Б.А., Румянцева Г.П. Материалы для одежды. Ткани: учебное пособие. М., 2012. 224 с.
3. Бузов Б.А., Смирнова Н.А. Швейные нитки и клеевые материалы для одежды: учебное пособие. М., 2013. 192 с.
4. Григорян Е.С. Товароведение: учебное пособие. М., 2014. 265 с.
5. Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие. М., 2013. 416 с.
6. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. 2-е изд., стер. М., 2015. 192 с.
7. Труханова А.Т. Иллюстративное пособие по технологии легкой одежды: учебное пособие для учащихся профессиональных учебных заведений. М., 2000. 176 с.

REFERENCES

1. Anisimova L.N., Klenikova S.A., Musatova M.A., Antropova E.A. *Bakalavriat – pervaya stupen' vysshego professional'nogo obrazovaniya: po programme podgotovki bakalavrov po napravleniyu podgotovki 44.03.05 – Pedagogicheskoe obrazovanie, profil': «Tekhnologicheskoe i ekonomicheskoe obrazovanie»* [Baccalaureate – the first level higher professional education for bachelors in the direction of training 44.03.05 – Pedagogical education, profile "Technological education"]. Moscow, 2017. 434 p.
2. Buzov B.A., Romyantseva G.P. *Materialy dlya odezhdy. Tkani* [Materials for clothes. Fabric]. Moscow, 2012. 224 p.
3. Buzov B.A., Smirnova N.A. *Shveinye nitki i kleevye materialy dlya odezhdy* [Sewing thread and adhesive materials for clothing]. Moscow, 2013. 192 p.
4. Grigoryan E.S. *Tovarovedenie* [Commodity]. Moscow, 2014. 265 p.
5. Konik N.V. *Tovarovedenie prodovol'stvennykh tovarov* [Commodity food]. Moscow, 2013. 416 p.
6. Samorodova I.P. *Organizatsiya protsessa prigotovleniya i prigotovlenie polufabrikatov dlya slozhnoi kulinarnoi produktsii* [The organization of the process of cooking and preparation of convenience food for complex culinary products]. Moscow, 2015. 192 p.
7. Trukhanova A.T. *Illyustrativnoe posobie po tekhnologii legkoi odezhdy* [Illustrative handbook of technology of light clothing]. Moscow, 2000. 176 p.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ АВТОРАХ

Кленикова Светлана Анатольевна – кандидат педагогических наук, доцент, доцент кафедры теории и методики профессионального образования Московского государственного областного университета;
e-mail: s.klenikova@mgou.ru

Антропова Елена Анатольевна – аспирант, старший преподаватель кафедры теории и методики профессионального образования Московского государственного областного университета;
e-mail: e.a.antropova85@mail.ru

INFORMATION ABOUT THE AUTHORS

Svetlana A. Klenikova – Candidate of Pedagogical Sciences, Associate Professor of the Department of theory and methods of professional education, Moscow Region State University;
e-mail: s.klenikova@mgou.ru

Elena A. Antropova – postgraduate student, senior lecturer of the Department of Theory and Methodology of Professional Education, Moscow Region State University;
e-mail: e.a.antropova85@mail.ru

ПРАВИЛЬНАЯ ССЫЛКА НА СТАТЬЮ

Кленикова С.А., Антропова Е.А. Формирование профессиональных компетенций бакалавров педагогического образования в процессе изучения дисциплины «Практикум по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов» // Вестник Московского государственного областного университета. Серия: Педагогика. 2018. № 1. С. 136–149.
DOI: 10.18384/2310-7219-2018-1-136-149

FOR CITATION

Klenikova S., Antropova E. Formation of Professional Competences of Bachelors of Pedagogical Education by Profile Technological and Economic Education in The Process of Studying Discipline "Practice For Textile Materials And Food Processing". In: *Bulletin of the Moscow Region State University. Series: Pedagogics*. 2018. no. 1, pp. 136–149.
DOI: 10.18384/2310-7219-2018-1-136-149