**ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ – КАК СПОСОБ ФОРМИРОВАНИЯ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ СТУДЕНТОВ**

Деревянко Алла Фёдоровна

*преподаватель*

*БПОУ «ОАТК»*

 *(п.Новоомский, Омская обл.)*

Одним из наиболее значимых факторов, способствующих формированию и развитию общих и профессиональных компетенций обучающихся, является их участие в исследовательской деятельности.

В связи с этим современный педагогический процесс должен опираться на деятельностные технологии обучения. Одним из примеров деятельностного подхода в обучении является создание творческих лабораторий студентов.

. Творческие лаборатории позволяют реально соединить теоретические знания с практическим опытом.

*Для студента* – это возможность эффективного раскрытия своего творческого потенциала, средство самореализации. Это деятельность, которая позволяет проявить себя индивидуально или в группе, попробовать свои силы, приложить свои приобретённые общие и профессиональные компетенции, показать и защитить публично достигнутый результат в проделанной работе.

*Для преподавателя* - это интегральное дидактическое средство развития, обучения и воспитания, которое позволяет отрабатывать профессиональные компетенции у студентов, а также совместный поиск информации, самообучение, исследовательская и творческая деятельность.

Созданием исследовательской лаборатории в нашемобразовательном учреждении занимались преподаватели цикловой методической комиссии «Профессиональные дисциплины по технологии производства» на базе двух учебных лабораторий «Хлебопекарное производство» и «Комплексная лаборатория по контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции».

.

Цель учебно-исследовательской лаборатории*:* закрепление фундаментальных знаний у студентов; решение производственных проблем в отрасли хлебопечения; подготовка компетентных специалистов с учётом научно-технического прогресса в сфере хлебопекарного производства; внедрение результатов исследований в задания Государственной (итоговой) аттестации, выпускной квалификационной работы.

Работа исследовательской лаборатории планируется на весь период обучения группы в образовательном учреждении согласно учебному плану (на 3года). Такой подход позволяет подбирать тематику исследовательской деятельности, имеющую сквозной характер, то есть на несколько лет. При этом учитывается последовательность изучения профессиональных модулей и дисциплин по специальности согласно учебному плану, что не нарушает логику учебного процесса в целом и делает его более эффективным.

Тематику учебных исследовательских работ студенты выбирают из предложенного руководителем списка или подбирают самостоятельно, в соответствии со своими интересами в определённой сфере производства, техники и технологии, в области профессиональных видов деятельности и практических навыков.

Приведу пример содержания и результат работы исследовательской лаборатории «Отдел главного технолога» за период с 2011 г. по 2014 г.

Работу исследовательской лаборатории «Отдел главного технолога» спланировали согласно учебному плану по специальности 260103 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

На 2 курсе при изучении МДК и профессиональных модулей студентка Шерый Н.Н. под руководством преподавателей, провела сравнительный анализ качества муки производимой ОАО «Мельница» и ЗАО «Житница». Исследование образцов проводилось на высокоэффективном лабораторном оборудовании в лаборатории учебного заведения. Свою исследовательскую работу Шерый Н.Н. представила на международной научно-практической конференции педагогов и студентов профессиональных образовательных учреждений 09 октября 2013 г. «Наука, образование, производство как основа создания системы деятельности профессиональных образовательных организаций», ХI Всероссийской научно-практической конференции студентов ОУ СПО «Современное мукомольное, хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство. Перспективы развития». Работа отмечена дипломами II степени.

Используя, профессиональные компетенции, полученные при изучении ПМ 06 «Выполнение работ по профессии Пекарь» (16472) Шерый Н.Н. исследует различные способы приготовления теста из этой муки.

На 4 курсе при изучении тем ПМ 02 «Производство хлеба и хлебобулочных изделий» по разработке новых рецептур, данная студентка разработала и провела эксперимент по изготовлению хлеба с шиповником. Этот эксперимент был положен в основу её курсовой работы. В дальнейшем этот материал был использован для выпускной квалификационной работы. В данной работе была представлена экономическая эффективность производство хлеба с шиповником массой 0,5 кг на ООО «Форнакс» с целью расширения ассортимента.

Государственная квалификационная комиссия признала тему данной выпускной квалификационной работы актуальной и рекомендовала для практического применения на производстве.

Таким образом, студентка овладела методами получения новых знаний;

приобрела навыки самостоятельного анализа социальных явлений и процессов; приобрела опыт выступления в публичных мероприятиях; освоила научные основы практической деятельности.

 В настоящее время она учится в Аграрном университете, успешно работает по приобретённой специальности в Компании «ТРИЭР». Результатом её производственной деятельности является разработка новых видов кондитерской продукции, которая уже реализуется в торговой сети. В торговом объедении г. Омска «Лакомый мир» пользуется большим спросом торт «От бабушки». Автором разработки рецептуры и технологической инструкции по изготовлению данного изделия является Шерый Н.Н. Всё это подтверждает значимость исследовательской деятельности в формировании общих и профессиональных компендий в образовательном процессе для будущих специалистов.