

УДК 378.147

**ЭЛЕМЕНТЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ
ПРОЦЕССОВ В ФОРМИРОВАНИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
КОМПЕТЕНЦИЙ КАК РЕЗУЛЬТАТА ОСВОЕНИЯ ОСНОВНЫХ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ**

Лариса Викторовна Титова

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

titovalarisav@yandex.ru

Юлия Владимировна Мазаева

старший преподаватель

iyli.2020@mail.ru

Мичуринский государственный аграрный университет

Мичуринск, Россия

Аннотация. В статье рассматривается использование элементов производственных процессов в практической подготовке, при изучении обучающимися дисциплин части формируемой участниками образовательных отношений, при формировании профессиональных компетенций.

Ключевые слова: профессиональные компетенции, элементы, производственные процессы, знания и навыки.

В условиях развития новой рыночной экономики, одним из ресурсов является высококвалифицированный и достаточно мобильный специалист.

В современных условиях в России идет становление новой системы образования, и подготовка специалиста предполагает овладение им в стенах вуза методологиями самообразования, самосовершенствования, самовоспитания. Современный рынок труда предъявляет требования к компетенциям работников, формируемым в процессе получения высшего образования, к их личностным качествам знаниям, умениям, навыкам, которыми следует владеть, а не к конкретным знаниям [1].

Конечная цель образования, не только овладение соответствующими компетенциями, но и навыками, умениями, позволят решить проблему, когда обучающиеся могут хорошо знать набор конкретных теоретических знаний, но затрудняются или совсем не могут использовать свои знания для решения конкретных задач или какого-то действия. Формирование такого качества, как профессиональный универсализм, возможно только при достаточно высоком уровне сформированности профессиональных компетенций, где на первый план выходят такие личностные качества, как решительность, ответственность, мобильность, способность применять усвоенные знания в незнакомых ситуациях [2, 3].

В настоящее время, большое внимание уделяется образовательным технологиям, направленным на умение использовать свои знания, навыки, то есть осуществлять компетентностный подход к реализации тех или иных задач, связанных с производственной деятельностью [4-6].

Знания, полученные при освоении дисциплин, части формируемой участниками образовательных отношений можно использовать непосредственно на базе Центра коллективного пользования «Селекция сельскохозяйственных культур и технологии производства, хранения и переработки продуктов питания функционального и лечебно-профилактического назначения» Мичуринского ГАУ осуществляя различные

технологические приемы, методы, элементы процесса, которые используются в производстве.

Акцентируя внимание на таких дисциплинах, как «Основы биотехнология», «Биотехнология растений», обучающиеся не только получают знания, но и расширяют практические возможности в реализации знаний и умений, полученные в рамках изучаемых дисциплин, непосредственно на производстве.

В рамках работы в учебно-исследовательской лаборатории биотехнологии, обучающиеся, к примеру, непосредственно могут познакомиться со способами, обеспечивающими соблюдение стерильности, с процессами приготовления питательных сред для культивирования клеток и тканей *in vitro*, способами стерилизации растительных эксплантов, введением в культуру *in vitro* апикальных и латеральных меристем, введением в стерильную культуру и культивирование на искусственных питательных средах семян и зародышей.

Современное оборудование учебно-исследовательской лаборатории прогрессивных технологий хранения фруктов и овощей дает возможность обучающимся изучить основные направления и протоколы работы при хранении картофеля, яблок, винограда, свеклы, моркови, оценить биологические процессы, протекающие при хранении, провести органолептическую оценку качества сырья.

Использование различных приборов и оборудования позволяют определить содержания количества крахмала в картофеле поляриметрическим методом, общую кислотность сырья, водорастворимых сухих веществ, остаточное содержание аскорбиновой кислоты и др.

На базе учебно-исследовательской лаборатории продуктов функционального питания обучающиеся могут получить навыки и умения по экспертизе качества полуфабрикатов из муки, биологической ценности и жирнокислотного состава продуктов для спортивного питания.

Изучение на практике функционирования, технологических приемов и протоколов работы в учебно-исследовательских лабораториях, перечисленных выше, дает обучающимся, более емкую картину представления элементов производственного процесса и позволяет соотнести полученные теоретические знания с точки зрения их практического применения в рамках изучаемой дисциплины.

Такая модель организации учебного процесса позволяет обучающимся самостоятельно (при наличии определенного контроля со стороны преподавателя) выстраивать стратегию и тактику действий, применять навыки отбирать и отрабатывать определенные исследовательские методы, решая проблему реализации теоретических знаний в практические навыки и умения, тем самым формируя такое качество, как профессиональный универсализм.

Таким образом, решается основная задача высшей школы бакалавриата, формирование профессиональных компетенций и направленность их на реализацию производственных процессов, умения применять полученные знания, навыки на практике, универсализм, гибкость, способность быстро ориентироваться и осваиваться в современных тенденциях научно-технического прогресса который все чаще внедряется в производство.

Список литературы:

1. Кручинина Р. С. Концептуальные основы приведения системы образования к запросам, потребностям рынка труда // Учебное пособие. – Калуга: КГУ им. К.Э. Циолковского, 2012. 38с.

2. Мишина М. Н., Кузнецова Р.В., Мишина А.М. Проблема учебной мотивации и некоторые пути ее решения // Наука и Образование. 2020. Т. 3. № 4. С. 297.

3. Третьякова Е. Н., Канарская Е.Н., Третьякова Я.А. Практическое обучение в аграрном вузе по средствам электронных образовательных ресурсов // Инновационные технологии в высшем образовании: Материалы Национальной научно-методической конференции профессорско-

преподавательского состава, Ульяновск, 16 декабря 2020 года. Ульяновск: Ульяновский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина, 2020. С. 216-218.

4. Троянская С.Л. Основы компетентностного подхода в высшем образовании //Ижевск: Издательский центр «Удмуртский университет», 2016. 176 с.

5. Практика использования электронных образовательных ресурсов на занятиях, проводимых в аграрном вузе / Е. Н. Третьякова, А. Г. Нечепорук, И. Б. Кирина, Я. А. Третьякова // Наука и Образование. 2021. Т. 4. № 1.

6. Проектирование модели обучающегося для специализированной цифровой среды обеспечивающей удаленную работу с аддитивными технологиями / Р.Н. Абалуев, Н.В. Картечина, Н.В. Пчелинцева, С.О. Чиркин // Наука и Образование. 2020. Т. 3. № 2. С. 338.

UDC 378.147

**ELEMENTS OF THE USE OF PRODUCTION PROCESSES IN THE
FORMATION OF PROFESSIONAL COMPETENCIES AS A RESULT OF
THE DEVELOPMENT OF BASIC EDUCATIONAL PROGRAMS**

Larisa V. Titova

Candidate of Agricultural Sciences, Associate Professor
titovalarisav@yandex.ru

Yulia V. Mazaeva

Senior lecturer

iyli.2020@mail.ru

Michurinsk State Agrarian University,
Michurinsk, Russia

Annotation. The article discusses the use of elements of production processes in practical training, when studying the disciplines of the part formed by the participants of educational relations, in the formation of professional competencies.

Key words: Professional competencies, elements, production processes, knowledge and skills.

Статья поступила в редакцию 14.02.2022; одобрена после рецензирования 28.02.2022; принята к публикации 09.03.2022.

The article was submitted 14.02.2021; approved after reviewing 28.02.2022; accepted for publication 09.03.2022.