

Кубекова Марина Георгиевна

мастер производственного обучения

КЧР ГБПОО «Индустриально-технологический колледж» г. Черкесска

**Организация индивидуальной подготовки студентов к участию в
конкурсах профессионального мастерства в формате
WorldSkills (компетенции «Поварское дело»)**

Аннотация: *Детальный план отбора и последующей подготовки обучающихся к участию в конкурсах профмастерства и чемпионатов WorldSkills.*

*Земля еще и потому щедра,
Что в мире существуют повара!...
Благословенны их простые судьбы,
А руки, будто помыслы чисты.
Профессия у них добра по сути:
Злой человек не встанет у плиты.
Р.Рождественский*

Современному деловому миру нужны люди с принципиально новой психологией, умеющие составлять жизненные планы, готовые к принятию самостоятельных решений практических задач и к ответственности за результат своей деятельности. Преуспевать в условиях рыночной экономики может лишь тот, кто научился четко определять цели, организовывать поиск путей их реализации, анализировать ход работы, извлекать уроки из временных неудач. Поэтому педагогам профессиональной школы необходимо не только подготовить квалифицированных выпускников, но и выйти на новый уровень подготовки будущих специалистов, соответствующих мировым стандартам.

В настоящее время активно растет международное некоммерческое движение WorldSkills Россия, целью которого является повышение престижа рабочих профессий. Его внедрение в систему среднего профессионального образования, по словам президента Российской Федерации, является приоритетным, должно носить последовательный и систематичный характер.

В современных условиях становится актуальной проблема модернизации профессионального образования через внедрение в образовательный процесс индивидуальных образовательных маршрутов.

Современный, конкурентоспособный специалист должен отвечать всем требованиям стандарта и мировым тенденциям развития рынка труда, обладать набором необходимых профессиональных компетенций в разных областях человеческой и профессиональной деятельности.

Сегодня сфера общественного питания предлагает поварам обширный и интересный диапазон вакансий. Хотя обязанности повара могут варьировать в зависимости от типа предприятия сферы услуг общественного питания, повар всегда отвечает за приготовление аппетитных и питательных блюд, придерживаясь отведенного бюджета. Также в сферу его ответственности входит соблюдение техники безопасности и санитарно-гигиенических норм.

Для достижения поставленных целей предприятие должно организовывать свою деятельность так, чтобы держать под контролем все технические, административные и человеческие факторы, влияющие на качество продукции и ее безопасность.

В связи с этим, на первый план выступают инновационные личностно-ориентированные методы и техники обучения и воспитания, поскольку у каждого образовательного субъекта имеются свои персональные возможности, стремления, желания, творческий потенциал.

Программой и тематическим планом учебной практики в конце освоения профессиональных модулей предусмотрены часы на проведение внутригруппового конкурса профессионального мастерства в соответствии с требованиями WSR, с которыми студенты знакомятся на занятиях

теоретического обучения. Это дает возможность привлечь к конкурсному движению каждого студента. Наиболее способные и мотивированные студенты имеют возможность индивидуальной подготовки к конкурсу в процессе учебной практики.

План подготовки к конкурсу профессионального мастерства

План предполагает организацию подготовки студентов по компетенции «Поварское дело» к конкурсу профессионального мастерства в формате WorldSkills.

Цели:

1. Обеспечение подготовки студентов для участия в конкурсах профессионального мастерства WorldSkills по компетенции «Поварское дело»
2. Содействие в приобретении практического опыта и осуществления эмоционально-ценностных отношений в форме личностных и профессиональных ориентаций и коммуникаций.

Задачи:

1. Развитие и формирование профессиональных умений студентов в соответствии с Техническим описанием WorldSkills.
2. Организация участия студентов в мероприятиях колледжа – предметной неделе, конкурсе профессионального мастерства, мастер-классе с привлечением учащихся школ, социальных партнёров.
3. Повышение интереса к своей профессиональной деятельности, понимание социальной значимости и стремления к повышению самообразования

Процесс обучения призван осуществлять три основные взаимосвязанные функции: образовательную, воспитательную и развивающую.

Образовательная функция:

- формирование профессиональных умений и навыков планирования, подготовки, осуществления, контроля и обслуживания производственного процесса по компетенции «Поварское дело»

формирование общепрофессиональных умений и навыков, обеспечивающих широту профиля подготовки;

- формирование умений применения полученных знаний для решения учебно-производственных задач;
- формирование готовности к овладению новой техникой и технологией.

Воспитывающая функция:

- воспитание уважения к труду, своей профессии;
- воспитание высоких нравственных качеств;
- воспитание готовности к социальному общению;
- воспитание трудовой дисциплины, добросовестности, ответственности и инициативы.

Развивающая функция:

- формирование и развитие рациональных приемов технического мышления;
- развитие познавательной активности и учебно-производственной самостоятельности;
- формирование и развитие творческого мышления в процессе производственного труда;
- развитие познавательных и профессиональных интересов и способностей;
- развитие внимания, наблюдательности, воли, настойчивости в достижении цели;
- развитие умений и привычек самообразования и самосовершенствования.

Этап	Сроки	Содержание деятельности	Участники	Предполагаемый результат	Критерии оценки результатов
1.Отбор участников	сентябрь	Отбор участников осуществляется на основе методов наблюдения, анализа и сравнения хода выполнения технологических работ и результатов приготовления блюд, а также результатов промежуточной аттестации дисциплин профессионального цикла	Студенты ПК-2, ПК-3	Отобрано 2 человека	1.Отсутствие задолженностей по дисциплинам профессионального цикла. 2.Положительные рекомендательные отзывы со стороны кураторов, преподавателей. 3. Соблюдение санитарно-гигиенических норм, технологических требований.
Отработка конкурсных заданий на конкурсы профессионального мастерства	октябрь	Выполняются последовательные и алгоритмированные действия по приготовлению (отработке) конкурсных	Мастер п/о проводит инструктаж, объясняет правила разработки технологической документации, демонстрируют кулинарные	Отработка конкурсных заданий на конкурсы профессионального мастерства Отработано приготовление всех конкурсных блюд, с	Все конкурсные блюда выполнены на хорошем уровне, с ресторанным оформлением блюд. Организация рабочего места, хода выполнения

		заданий	и кондитерские техники, контролирует ход выполнения работ, проводит рефлексию. Студенты гр.ПК-2, ПК-3 выполняют организационно-технологические операции по приготовлению конкурсных блюд соблюдением Технического описания WorldSkills.	соблюдением Технического описания WorldSkills Призовые места в национальном чемпионате профессионального мастерства КЧР «Абилимпикс» в компетенции Поварское дело» -2 место, «Кондитерское дело» -3 место	работ, разработка технологической документации выполнено в соответствии Техническим описанием «Поварское дело» WorldSkills.
Участие в конкурсах и чемпионатах профессионального мастерства формата WorldSkills Russia.	ноябрь	Выполняется последовательное и алгоритмированное приготовление блюд конкурсных заданий	1.Мастер п/о проводит инструктаж, наблюдает за ходом выполнения работ участниками на конкурсе, рефлексирует по окончании конкурса с участниками. 2.Участники -выполняют конкурсных блюда.	1.Отработка конкурсных заданий на конкурсы профессионального мастерства 2.Отработано приготовление всех конкурсных блюд, с соблюдением Технического описания WorldSkills	Организация рабочего места, ход приготовления, порционирования, и правильность подачи блюд в соответствии с критериями оценки
Выполнение приготовления сложных блюд на учебной практике	декабрь	В течение организации и проведения, учебной практики формируются поварские навыки в соответствии с	Участники выполняют организацию и приготовление более сложных блюд (ресторан). Мастер п/о демонстрируют	Сформированы поварские навыки в соответствии с Техническим описанием «Поварское дело» World Skills	1.Рабочее место организовано в соответствии с СанПиН. 2.Техника владения

		Техническим описанием «Поварское дело»- WorldSkills	кулинарные и кондитерские техники, контролируют ход выполнения работ, проводит рефлексию с участниками		инструментами и оборудованием (тепловым, механическим) освоена. 3.Результат бракеража блюд.
Демонстрация поварских навыков на мастер-классе	январь	В период профориентационной работы или отчетном мероприятии по «WorldSkills подготовка» организуется мастер-класс на котором демонстрируются готовые сложные по приготовлению блюда или проводится показ декорирования блюд	1.Мастер п/о обеспечивают организацию мастер-класса 2.Участники демонстрируют поварские навыки и техники	Презентовано несколько блюд конкурсных заданий компетенции «Поварское дело». Модуль F(овощной винегрет в авторском исполнении), Модуль Q(котлета «по-киевски»). Два вида гарнира и соус основной.	Блюда выполнены на высоком (ресторанном) уровне. Техника оформления - отличная.
Конкурс WORLD SKILLS RUSSIA	Январь-февраль	Участие в конкурсе	Студенты ПК2, ПК-3	Самостоятельная планирование предстоящей работы, экономное расходование сырья, электроэнергии. Соблюдение трудовой дисциплины	
Распространение		В течение работы	Мастер п/о контролирует	Представлена одна статья на	Полнота и

полученного опыта в СМИ		участники оформляют статьи-отчёты о результатах конкурсов, мастер-классе на сайт колледжа.	содержательную часть статей, сроки их написания, обеспечивает способы размещения информации. Участники подбирают и оформляют отчётный материал, представляют на рецензию мастеру п/о.	сайте колледжа	своевременность публикаций, с обязательным наличием фотографий.
-------------------------	--	--	---	----------------	---

В ходе выполнения индивидуального плана может возникнуть необходимость корректировки. Она производится мастером п/обучения и доводится до сведения администрации. В случае, когда корректировка затрагивает многие аспекты образовательного плана, она должна утверждаться администрацией и согласовываться.

Использование сложившейся системы подготовки студента, обучающегося по индивидуальной программе, существуют некоторые особенности. Вот некоторые из них:

Текущий контроль. Ведущее место здесь занимает еженедельная оценка успешности прохождения индивидуального плана.

Самоконтроль и самооценка. Умелая организация самоконтроля и самооценки (например, с помощью специальной системы анкетирования) не только позволяет проверить его успехи, но и развивает индивидуальные качества личности обучающегося.

Нацеленность на конкретный результат при обучении с помощью системы дополнительных учебных и/или профессиональных модулей. Результат должен иметь конкретный вид: зачет, реферат, отчет о практике, выступление, изготовление конкретного изделия (с теоретическим описанием или рефератом), компьютерное тестирование и т.п.

Используемая литература:

1. Малыгина Л.Б. Конкурс? Конкурс... Конкурс!: Методические рекомендации участникам профессионального конкурса педагогов дополнительного образования «Сердце отдаю детям» /автор-составитель Л.Б. Малыгина, под редакцией Н.Н. Жуковицкой, Л.Б. Малыхиной. – СПб: ЛОИРО, 2013. – 471с.
2. Старостина Е.А., Щеглова Е.М. Индивидуализация подготовки обучающихся колледжа к участию в профессиональных конкурсах. //Материалы IV Международной научно-практической конференции и 16

научно-практической Межрегиональной тьюторской конференции 09-10 ноября 2011г.

3. Пахомова Е.М. Учитель в профессиональном конкурсе: учебно-методическое пособие. – М.: АПКИППРО, 2006. – 168 с.

4. Чикурова М.В. Методическое сопровождение конкурсов профессионального мастерства на муниципальном уровне // Методист. – 2012. – №7. – С. 36–41.