

*Рогова Ирина Юрьевна*

*преподаватель*

*ГПОУ «Новокузнецкий торгово-экономический техникум»*

*г. Новокузнецк, Кемеровская область*

**Роль конкурсов профессионального мастерства в подготовке студентов специальности «Технология продукции общественного питания»**

**Аннотация:** в статье рассматриваются возможности внеурочной работы, задачи конкурсов профессионального мастерства. Представлен опыт автора по проведению конкурса «Лучший технолог» при обучении студентов специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

**Ключевые слова:** среднее профессиональное образование, внеурочная деятельность, конкурс по выполнению технологических расчетов и составлению технологических карт, повышение качества подготовки специалистов.

Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования направлены на обновление системы образования и создание условий для развития и формирования успешных профессионалов.

Новые акценты в деятельности профессиональных образовательных организаций предполагают возрастание роли внеурочной работы, которая создает дополнительные возможности для самореализации и творческого развития каждого обучающегося, формирования его личностных качеств, обеспечивающих конкурентоспособность на рынке труда. Эффективная организация внеурочной деятельности является важной составляющей образовательного процесса современной профессиональной образовательной организации. Целью внеурочной деятельности является содействие в обеспечении достижения планируемых результатов обучения в соответствии с программой подготовки специалистов среднего звена.

Анализ результатов промежуточной и государственной итоговой аттестации по специальности «Технология продукции общественного питания»

показал недостаточную сформированность профессиональных умений студентов по выполнению технологических расчетов и составлению технологических карт, являющихся элементами профессиональных компетенций будущих специалистов. Этот факт актуализирует проблему оптимизации образовательного процесса, поиска путей повышения его эффективности.

Одним из путей решения указанной проблемы является использование внеурочной работы, которая создает условия для развития и формирования успешных профессионалов. Одной из эффективных форм внеурочной работы является проведение конкурсов, которые помогают успешно решать задачи повышения качества подготовки специалистов, обеспечивают практико-ориентированный подход к обучению, создают благоприятные условия для развития творческого профессионального мышления, формирования общих и профессиональных компетенций студентов.

Основными задачами профессиональных конкурсов являются:

- повысить интерес студентов к будущей специальности и ее социальную значимость;
- проверить способности студентов к системному действию в профессиональной ситуации, анализу и проектированию своей деятельности;
- совершенствовать навыки самостоятельной работы студентов;
- способствовать развитию профессионального мышления, способности самостоятельно и эффективно решать проблемы в области профессиональной деятельности;
- повысить ответственность за выполняемую работу;
- стимулировать студентов к дальнейшему профессиональному и личностному развитию;
- повысить роль социальных партнеров в обеспечении качества подготовки специалистов.

В течение ряда лет в ЦМК технологических дисциплин проводится конкурс «Лучший технолог» по выполнению технологических расчетов и составлению технологических карт.

Организация данного конкурса включает в себя следующие этапы: подготовительный этап; основной этап (непосредственное проведение конкурса); заключительный этап (подведение итогов, определение победителей).

На подготовительном этапе разрабатывается Положение о конкурсе, определяющее цели, задачи и условия его проведения, содержание этапов конкурса и критерии их оценки.

Для организационно-методического обеспечения проведения конкурса создается оргкомитет в составе председателя ЦМК, преподавателей и мастеров производственного обучения. В функции оргкомитета входит: составление порядка и программы проведения конкурса, разработка конкурсных заданий и критериев оценки их выполнения, подготовка необходимых материалов и бланков, формирование и организация работы независимой экспертной группы, подготовка дипломов и сертификатов участников конкурса.

Конкурсные задания включают решение ситуационных профессиональных задач по выполнению технологических расчетов, составлению технологической документации (технологических карт) на заданные блюда с учетом сезона и кондиции сырья и защиту технологических карт. Содержание заданий направлено на проверку сформированности профессиональных умений студентов, их способности самостоятельно и эффективно решать проблемы в области профессиональной деятельности.

При разработке конкурсных заданий преподаватели руководствуются тем, что задания должны соответствовать требованиям к результатам освоения программ профессиональных модулей в соответствии с ФГОС СПО и объему ранее изученного программного материала; иметь практическую значимость; совершенствовать приобретенные знания, умения и навыки; обеспечивать полную загрузку конкурсанта с учетом установленного времени на выполнение задания.

При составлении заданий для студентов специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» учитываются требования ФГОС СПО к *практическому опыту*:

- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления кулинарной продукции;

- организации технологического процесса приготовления кулинарной продукции;

- сервировки и оформления кулинарной продукции;

*умениям:*

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции;

- оформлять технологическую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

- проводить расчеты по формулам;

- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложной кулинарной продукции;

- выбирать способы сервировки и подачи сложных блюд;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами.

В рамках подготовки к конкурсу для студентов проводятся консультации по решению типовых профессиональных задач, алгоритму их защиты. Студенты выполняют большую самостоятельную внеаудиторную работу, осуществляя поиск, систематизацию и отбор информации к конкурсу.

Все участники в ходе конкурса обеспечиваются Сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, бланками для выполнения заданий, калькуляторами.

Для участия в конкурсе в качестве экспертов приглашаются социальные партнеры техникума. В функции экспертов входит: оценка выполнения и защиты конкурсных заданий участниками конкурса, оформление протоколов выполнения заданий, определение победителей конкурса, объявление

результатов конкурса, награждение победителей. Для рациональной работы экспертов по проверке конкурсных работ на этапе подготовки к конкурсу составляются эталоны технологических карт и решения ситуационных задач.

Критериями результативности конкурса «Лучший технолог» является достижение прогнозируемого результата: формирование умений студентов применять требования нормативных документов к основным видам кулинарной продукции; оформлять технологическую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; проводить расчеты по формулам; формирование элементов общих и профессиональных компетенций.

Для оценки результативности мероприятия используются следующие показатели: поведение студентов на мероприятии: самостоятельность, заинтересованность, самооценка, обеспечивающие положительные результаты; результаты выполнения конкурсных заданий; метод количественных и качественных экспертных оценок, предполагающий аргументированное мнение специалистов; повышение качества подготовки студентов.

Познавательная ценность мероприятия определяется участниками конкурса в процессе рефлексии. Участники конкурса имеют возможность осмыслить, проанализировать и сравнить собственную деятельность с деятельностью других. Следует отметить осознание участниками затруднений, проблем в выполнении заданий и поиск средств их преодоления. Все участники отмечают, что имели возможность в ходе конкурса реализовать свои профессиональные качества, повысить уровень профессионализма и компетентности. Защита ситуационного задания способствует отработке вопросов психологии общения, профессиональной этики, формированию культуры речи, повышению уровня коммуникативной компетентности конкурсантов.

Воспитательным эффектом проведенного мероприятия является влияние проведенного мероприятия на процесс развития личности студентов: побуждение конкурсантов к рефлексивно-оценочному анализу себя и своих профессиональных действий, повышение мотивации к обучению, формирование

готовности к самоизменению на основе диагностики и самодиагностики, готовность к дальнейшему профессиональному росту.

Проведение конкурса «Лучший технолог» по выполнению технологических расчетов и составлению технологических карт повышает эффективность освоения профессионально-предметных знаний, формирует творческое и профессиональное мышление, способствует формированию общих и профессиональных компетенций студентов.

Все сказанное позволяет сделать вывод, что конкурсы как форма внеурочной деятельности, помогают успешно решать задачи повышения качества подготовки специалистов, обеспечивают практическую направленность профессионального образования, дают возможность совершенствовать образовательный процесс по специальности «Технология продукции общественного питания».

### ***Список литературы***

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания - Введ. 2014-09-01. - М., 2014. - 89 с.
2. Васильева, Н.А. Урок-конкурс как форма организации самостоятельной работы студентов / Н. А. Васильева // СПО, 2009. - № 12. с. 36-39.
3. Внеурочная деятельность: теория и практика: учеб.-методическое пособие / сост. А. В. Енин. – М. : ВАКО, 2015. – 288 с.
4. Скакун, В. А. Организация и методика профессионального обучения: учеб. пособие / В. А. Скакун. – М. : Форум, 2007. – 336 с.