



МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УССУРИЙСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

**СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ
КРУГЛОГО СТОЛА
«ИННОВАЦИОННЫЕ ПОДХОДЫ И
ПРОБЛЕМЫ В ПРЕПОДАВАНИИ
ДИСЦИПЛИН
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА В СФЕРЕ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И УСЛУГ»**

Уссурйск, 2021

Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»: сборник статей по материалам участников круглого стола (26 октября 2021 г.) – Уссурийск: КГБ ПОУ «УАПК», 2021 – 59 с.

Редакционная коллегия:

Рубанович О.В., старший методист КГБ ПОУ «УАПК».

Вниманию читателей предлагается издание, включающее статьи преподавателей и мастеров производственного обучения учебных дисциплин и профессиональных модулей по специальностям 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и профессии 43.01.09 Повар, кондитер ПОО Приморского края.

Материалы предоставлены образовательными учреждениями ПОО Приморского края в авторском варианте. Редакционный совет не несет ответственности за содержание оригиналов.

Оглавление

ПРОЕКТНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ МЕТОДЫ В ОБУЧЕНИИ СТУДЕНТОВ ПРОФЕССИИ «ПОВАР, КОНДИТЕР»	4
НЕТРАДИЦИОННЫЕ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ НА УРОКАХ СПЕЦДИСЦИПЛИН ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР	8
ЭФФЕКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ПОДГОТОВКИ К ДЕМОНСТРАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ	15
АКТИВИЗАЦИЯ ПОЗНАВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПРИ ИЗУЧЕНИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» С УЧЁТОМ ТРЕБОВАНИЙ ФГОС	19
ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОЕ ОБУЧЕНИЕ СТУДЕНТОВ КАК ОСНОВА ФОРМИРОВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	26
ПОДГОТОВКА КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ СПЕЦИАЛИСТОВ ДЛЯ ИННОВАЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	32
ИНТЕРАКТИВНОЕ ОБУЧЕНИЕ СТУДЕНТОВ КАК ОСНОВА ФОРМИРОВАНИЯ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	38
ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРАКТИКЕ ПРЕПОДАВАНИЯ «УКТУ»	44
ЭФФЕКТИВНЫЕ МЕТОДИКИ ПОДГОТОВКИ К ДЕМОНСТРАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ	54

ПРОЕКТНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ МЕТОДЫ В ОБУЧЕНИИ СТУДЕНТОВ ПРОФЕССИИ «ПОВАР, КОНДИТЕР»

*Тетерятникова Людмила Анатольевна, мастер производственного обучения
КГА ПОУ «Лесозаводский индустриальный колледж»*

«Послушайте — и Вы забудете,
посмотрите — и Вы запомните,
сделайте — и Вы поймете»
Конфуций

В современных условиях образовательный процесс среднего профессионального образования направлен на выполнение социального заказа – формирование самостоятельной, активной, инициативной, творческой личности, готовой к сотрудничеству, к самостоятельной организации пространства деятельности. Следовательно, система профессионального образования должна стать гибкой и открытой, способной к принятию новых технологий образовательного процесса. Перед преподавателем возникает проблема, связанная с пересмотром используемых в учебном процессе технологий. Одним из вариантов решения этой проблемы может стать использование в обучении проектно-исследовательских методов.

Проектно-исследовательский метод относится к инновационным технологиям обучения, данный метод побуждает обучающихся к творческой, активной, мыслительной, практической деятельности в процессе образования. Причем обучение включает в себя получение знаний и умений, направленных на практическое применение в процессе дальнейшей трудовой деятельности. Именно проектно исследовательская деятельность создает основу для создания конкурентоспособности выпускника учреждения на рынке труда. Поэтому проектно исследовательская деятельность неразрывно связана с научно-методической деятельностью преподавателей и учебно-исследовательской работой студентов.

Использование проектной деятельности предусматривает развитие познавательных навыков обучающихся, умения самостоятельно конструировать свои знания, анализировать полученную информацию, находить правильные решения. Проектная деятельность делает учебный процесс творческим, целенаправленным, а студентов – ответственными и целеустремленными.

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

Смысл исследования в сфере образования в том, что оно является учебным. Главной его целью является развитие личности, а не получение объективно нового результата, как в «большой» науке.

Если в науке главной целью является производство новых знаний, то в образовании цель исследовательской деятельности – в приобретении обучающимися функционального навыка исследования как универсального способа освоения действительности, развитии способности к исследовательскому типу мышления, активизации личностной позиции обучающегося в образовательном процессе на основе приобретения субъективно новых знаний.

Преподаватель должен подготовить всех обучающихся к посильной для каждого, но обязательной познавательной деятельности. Каждый студент, принимая участие в проектировании, находит себе дело с учетом уровня своего интеллектуального развития, уровня подготовки по данной проблеме, своих способностей и задатков.

К общим характеристикам исследовательской и проектной деятельности следует отнести характеристики организационно-управленческого плана:

- целеполагание, формулировку задач, которые следует решить;
- выбор средств и методов, адекватных поставленным целям;
- планирование, определение последовательности и сроков работ;
- собственно проведение проектных работ или исследования;
- оформление результатов работ в соответствии с замыслом проекта или целями исследования;
- представление результатов.

Метод проектов – это способ достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы, которая должна завершиться вполне реальным, осязаемым практическим результатом, оформленным тем или иным образом; это совокупность приёмов, действий обучающихся в их определённой последовательности для достижения поставленной задачи — решения проблемы, лично значимой для обучающихся и оформленной в виде некоего конечного продукта.

Методом проектов это технология или совокупность творческих исследовательских, поисковых, проблемных методов.

Преимущества уроков на основе проектной деятельности:

- развитие навыков и умений планирования, исследования и систематизации полученных данных;

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

- развитие социальных умений и навыков (работа в команде);
- развитие уверенности в своих силах;
- развитие познавательных навыков обучающихся,
- развитие критического мышления;
- развитие умения самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в

информационном пространстве.

Преподаватель в проектировании лишь разрабатывает, координирует работу студентов, выступает в роли эксперта либо консультанта.

Темы проектов выбираются с учетом практической значимости, а также доступности их выполнения.

Приобщение студентов к практической деятельности, происходит на занятиях специальных дисциплин и междисциплинарных курсов.

В течение ряда лет студенты групп, обучающихся по профессии «Повар кондитер», участвуют в разработки проектов связанных с приготовлением широкого ассортимента блюд. Ими были подготовлены такие проекты как:

1. «Лепешки мира», на основе данного проекта была проведена исследовательская работа «Вкусовые и потребительские свойства итальянской лепешки Фокачча». Была подготовлена историческая справка о происхождении лепешки Фокаччо, подобраны рецептуры приготовления.

В работе был проведен экономический расчет, применение различных технологий приготовления фокачча, с дегустацией, с выявлением более интересного вкуса.

2. Проект Фигурная нарезка овощей с использованием элементов «карвинга».

Данный проект предусматривал разработку презентации «способы и методы нарезки овощей для украшения блюд и подачи овощных тарелок». А так же проведения мастер класса по карвингу, и выполнение пробных работ студентами. Итогом проекта стала выставка приготовленных работ.

3. Проект «Полезность блюд из круп»,

Проект предусматривал разработку рецептур каш из различных видов круп. В данной работе студенты предоставили информацию о редких видах круп, о блюдах, которых можно приготовить из представленных видов круп.

Заключительным этапом проекта стал «День» Акулины-гречишницы (26 июня) под девизом «Хлеб да каша пища наша», где студенты показали навыки приготовления и оформления блюд из круп.

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

4. Проектно-исследовательская работа «Русские пироги» состоящая из двух этапов:

а) создание презентации виды пирогов

б) исследование физических свойств, дрожжевого теста, с последующей выпечкой пирогов

5. Проект «Ассортимент и характеристика зерномучных товаров и хлебных изделий»

Данный проект разделен на 5 частей:

а) крупы их значение и использование

б) бобовые виды и значение в питании человека

в) разновидности муки,

г) макаронные изделия,

д) производства хлеба на предприятиях города

Использование инновационных методов обучения студентов позволяет, помогает формировать творческий, инновационный подход к пониманию профессиональной деятельности, развивает самостоятельность мышления, умение принимать оптимальные решения в определенной ситуации.

Применение проектно-исследовательского метода позволяет активизировать познавательную деятельность, привлечь интерес к изучаемой дисциплине, достичь высоких результатов в обучении, развивать у обучающихся общие и профессиональные компетенции, дать студенту возможность само реализовать в будущей специальности.

Список используемых источников:

1. Федорова Г.Н. Основы проектирования баз данных. – М.: ОИЦ «Академия» 2015.

2. Антонова, Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий: справ. пособие для предприятий общ. питания / Р. П. Антонова. - 3-е изд., испр. и доп. - СПб.: ПРОФИКС, 2007.

3. Федеральный портал «GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты» [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.gurmania.ru>

4. Федеральный портал Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы). [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.cooking.ru>

5. Федеральный портал Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.kuking.net/>

НЕТРАДИЦИОННЫЕ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ НА УРОКАХ СПЕЦДИСЦИПЛИН ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР

*Саверченко Татьяна Семеновна, преподаватель
КГБ ПОУ «Автомобильно-технического колледжа»*

Аннотация: в докладе рассматриваются нетрадиционные методы преподавания уроков по спец. предметам профессионального цикла по профессии 16675 Повар, для инвалидов и лиц с ОВЗ, окончивших специальные коррекционные школы VIII вида, используемые преподавателем Саверченко Т.С.

Ключевые слова: урок, планируемые результаты, достижение образовательных целей, ограниченные возможности здоровья.

Обучающиеся по профессии 16675 повар обучаются по адаптированной программе, разработанной для инвалидов и лиц с ОВЗ. Такие обучающиеся очень «уязвимая» категория лиц нашего общества, требующая особого педагогического подхода при их обучении и аттестации, что ставит задачу разработки специальных учебных материалов.

Уроки бывают разными: хорошими и плохими, интересными и скучными, познавательными и бесполезными. Один урок сменяется другим, незавершенность повторяется, а неудовлетворенность результатами работы преподавателя и обучающихся накапливается. Все это вызывает негативное отношение обучающихся к уроку в частности и к колледжу в целом, а у преподавателя – к педагогической деятельности.

Но бывает и по-другому. Как сделать урок таким, чтобы обучающийся ждал новой встречи с преподавателем? И возможно ли это?

Урок - гибкая форма организации обучения. Он включает разнообразное содержание, в соответствии с которым используются необходимые методы и приемы обучения.

Традиционные уроки: уроки изучения нового материала, закрепления знаний, умений и навыков, проверки и учета приобретенных знаний, умений и навыков, анализа контрольных работ, обобщения и систематизации выученного, повторение темы или раздела.

Нетрадиционный урок - это «импровизированное учебное занятие, имеющее нетрадиционную структуру». При чем «импровизация» – это только кажущаяся легко выполняемая задача по подготовке урока.

Нетрадиционные формы обучения предполагают:

- использование коллективных форм работы;
- привитие интереса к предмету;

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

- развитие умений и навыков самостоятельной работы;
- активизацию деятельности обучающихся
- становление новых отношений между преподавателем и обучающимся.

Цель нетрадиционных уроков: отработка новых методов, форм, приемов и средств обучения, что ведет к реализации основного закона педагогики – закона об активности обучения.

Основные **задачи** каждого урока, в том числе и нестандартного: общекультурное развитие; личностное развитие; развитие познавательных мотивов, инициативы и интересов обучающихся; формирование умения учиться; развитие коммуникативной компетентности, что очень важно для лиц с ОВЗ, и конечно , самое главное- приобретение профессиональных знаний и навыков по профессии Повар.

Признаки нетрадиционного урока:

Несет элементы нового, места проведения.

Используется внепрограммный материал.

Организуется коллективная деятельность в сочетании с индивидуальной работой.

Привлекаются для организации урока люди разных профессий.

Достигается эмоциональный подъем учащихся через оформление кабинета, использования ИКТ.

Проводится самоанализ в период подготовки к уроку, на уроке и после его проведения.

Планируется урок заранее, ведется особая, тщательная подготовка к уроку.

Существует очень много типов нестандартных уроков:

Уроки - деловые игры

Уроки - пресс- конференции

Уроки- соревнования

Уроки с групповыми формами работы

Уроки взаимобучения учащихся

Уроки творчества

Уроки- аукционы

Уроки, которые ведут учащиеся

Уроки-зачеты

Уроки - творческие отчеты

Уроки-конкурсы

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

Бинарные уроки

Уроки-обобщения

Уроки-фантазия

Уроки-диалоги

Уроки-конференции

Интегрированные уроки

Уроки-семинары

Уроки – «круговая тренировка»

Межпредметные уроки

Уроки-экскурсии

Уроки – игры «Поле чудес», «Своя игра», викторина «Тривенти», игры из Ленин-апс?

Составление кроссвордов, разгадывание кроссвордов. Составление пазлов по теме урока (онлайн).

В своей работе использую только малую часть из перечисленного. Хочу отметить, что ребята всегда с радостью воспринимают новые формы проведения занятий.

Урок-экскурсия. Посещение предприятий общественного питания-это возможность посмотреть непосредственно свое будущее рабочее место повара. Воочию увидеть оборудование, которое мы изучаем на учебной дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания, и организация рабочего места повара». Увидеть, как оборудование работает. Узнать из каких основных помещений и цехов состоит предприятие общественного питания. Параллельно с осмотром задаю ребятам вопросы по Технологии приготовления блюд. Им приходится включаться в познавательную деятельность, вспоминать учебный материал. После экскурсии происходит обобщение материала. Теория и практика соединяются вместе. Для такой категории лиц с ОВЗ-такой метод самый лучший – наглядность.

Урок-зачет. Адаптированная программа содержит очень большое количество часов на практические занятия по учебным дисциплинам. Мною разработаны бланки для выполнения таких практических занятий, на которых ребята закрепляют свои знания по теме. Но некоторые темы достаточно объемные , и в таком случае провожу не просто традиционное практическое занятие ,а урок в виде зачета по теме: приготовление п/ф из овощей, рыбы, мяса, птицы. В течении урока опрашиваю всех обучающихся группы, каждому достается не менее 5-6 вопросов по теме. При чем, за правильные ответы даю жетончик. Ребята очень внимательно следят за ответами своих одноклассников, таким

образом происходит повторение материала. Зарабатывание жетонов рождает здоровую конкуренцию среди обучающихся. Урок проходит динамично. Все хотят получить, как можно больше жетонов.

Уроки-практикумы по учебной дисциплине, с отработкой профессиональных навыков повара. В данном случае я отошла от традиционной формы проведения практического занятия по заполнению бланка, поиска ответов на вопросы, тестирования - это все традиционные, привычные методы моей работы. Я разработала урок по теме приготовление простых мучных кулинарных изделий, на котором ребята отрабатывают навык по замешиванию простого пресного теста, и навык по изготовлению простых мучных кулинарных изделий: пельмени, вареники, чебуреки, хинкали, манты. Особенность урока в том, что тесто замешивается соленое-оно податливое, и сразу после замешивания готово к работе. Опять же нюанс-такое тесто можно по многу раз мять, переделывать изделие-добиваться наилучшего результата-изготовление простого мучного блюда. Итог работы-муляжи простых мучных изделий.

«Живой урок»-такой метод очень хорошо подходит для изучения нового материала по учебным дисциплинам. Особенностью такого урока является взаимодействие преподавателя и обучающихся по поиску информации, ответа на загадку, поставленную в начале урока.

В начале урока обучающимся предлагается заполнить бланк, на котором записаны некие утверждения. Согласны или нет они с этими утверждениями? В течении урока объясняю новый материал, акцентирую внимание на утверждениях, которые были в начале урока. При подведении итогов урока, прошу вновь взять бланк с утверждениями и снова заполнить, но уже получив новые знания. И часто бывает так, что ответы получаются противоположные. Важный момент для меня-ребята были в поиске целый урок, подмечали для себя новые знания-искали ответы. То есть плодотворно занимались, получали знания.

Интересный метод -составление синквейна, не требует специальной подготовки. Но заставляет активно включать мозговую деятельность обучающихся. Использую для подведения итогов, рефлексии урока. Необходимо составить некое стихотворение пятистрочное, с определенными правилами. Сравнительно недавно педагоги стали применять синквейн для активизации познавательной деятельности и стали использовать его как метод развития речи. Чтобы составить синквейн, нужно научиться находить в тексте, в материале главные элементы, делать выводы и заключения, высказывать своё мнение, анализировать, обобщать, вычленять, объединять и кратко излагать. Можно сказать, что это полёт мысли, свободное мини-творчество, подчиненное определенным правилам.

Правила составления синквейна

1. Первая строка синквейна – заголовок, тема, состоящие из одного слова (обычно существительное, означающее предмет или действие, о котором идёт речь).
2. Вторая строка – два слова. Прилагательные. Это описание признаков предмета или его свойства, раскрывающие тему синквейна.
3. Третья строка обычно состоит из трёх глаголов или деепричастий, описывающих действия предмета.
4. Четвёртая строка – это словосочетание или предложение, состоящее из нескольких слов, которые отражают личное отношение автора синквейна к тому, о чем говорится в тексте.
5. Пятая строка – последняя. Одно слово – существительное для выражения своих чувств, ассоциаций, связанных с предметом, о котором говорится в синквейне, то есть это личное выражение автора к теме или повторение сути, синоним.

Процедура составления синквейна позволяет гармонично сочетать элементы всех трех основных образовательных систем: информационной, деятельностной и личностно ориентированной. Использую составление синквейна на своих занятиях в виде рефлексии по теме. Обучающиеся вспоминают самое основное из нового материала, таким образом фиксируют самые главные моменты урока.

Урок-игра. Использование на уроках информационных и коммуникационных технологий (ИКТ), помогает построить необходимую учебную деятельность обучающихся, согласно букве закона. При использовании ИКТ современные ученики, студенты в полном составе вовлекаются в процесс обучения. Данные технологии помогают осваивать, закреплять знания в доступной, понятной интересной форме. Главной особенностью урока в виде игры с использованием ИКТ является то, что урок выступает как уникальная коммуникативная система, позволяющая самовыражаться, самоутверждаться, самореализовываться, расти духовно и творчески всем её участникам. А также в непринужденной форме повторить, закрепить знания по учебной дисциплине. Я использую электронный шаблон игры «Своя игра». Такой шаблон позволяет сделать интересный урок по любому предмету в школе, в колледже и даже в ВУЗе

Уроки- конкурсы, викторины Подготовка к таким урокам требует много времени, но и результат таких уроков положительный, продуктивный. Каждый может проявить свою индивидуальность, харизму. Такие уроки чаще всего готовлю к творческим неделям по профессии Повар. Ребята под другим углом знакомятся со своей будущей профессией.

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

В своей работе применяю не только *нетрадиционные методы обучения*, но и *нетрадиционные формы проверки знаний* по пройденной теме. Использую для этого платформу videouroki.net. Сайт очень простой, составление теста не составляет труда. Есть возможность выбрать шкалу оценок, ставить зачет/незачет. Ответ может быть, как с одним выбором, так и со множественным, вопросы на соотнесение. Ссылку на тест путем копирования легко раздать группе в ватсап. В личном кабинете легко отследить, когда заходил студент для решения теста, сколько раз и какую оценку получил-все делается автоматически, что экономит много времени для преподавателя.

Такая форма проверки знаний нравится и самим студентам-современно, активно, интересно.

Немаловажным значением для педагога является и тот факт, что за размещение теста на платформе videouroki.net. вы получаете сертификат о публикации-бесплатно. И на самой платформе очень много полезного видео для работы педагогов. Также предлагаются для прохождения всевозможные курсы, по окончании которых присылают удостоверения о повышении квалификации, государственного образца.

Нетрадиционный урок: способствует развитию инициативы и коммуникативных навыков, предполагает самостоятельный поиск средств и способов решения задач. Искореняет негативные явления традиционного обучения и самое главное – приносят радость. Нетрадиционные форма урока используются, в первую очередь, для повышения эффективности образовательного процесса за счет активизации деятельности обучающихся на уроке.

Нетрадиционный урок:

Для обучающихся - переход в иное психологическое состояние, это другой стиль общения положительные эмоции, ощущение себя в новом качестве значит новые обязанности и ответственность.

Для преподавателя - это самостоятельность и совсем другое отношение к своему труду. Нетрадиционные формы урока - это возможность развивать свои творческие способности и личностные качества, оценить роль знаний и увидеть их применение на практике, ощутить взаимосвязь разных наук.

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года содержит раздел об определении, что же является образовательным процессом. В нем четко описано, что не относится к учебной деятельности: «К учебной деятельности не относится: сидение, безмолвное слушание, беспрекословное следование инструкции, многократное повторение изучаемого».

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

При проведении нетрадиционных уроков, образовательный процесс полностью соответствует букве закона-обучающиеся вовлечены в процесс обучения и безмолвно сидеть уже не получится. Однако, не рекомендуется часто проводить такие уроки. Обучающиеся теряют основную мотивацию- получение знаний, не видят в таком подходе необходимость учить новый материал, размышлять. Все должно быть в меру. Необходимо найти «золотую» середину в преподавании традиционных и нетрадиционных уроков.

Список используемых источников:

1. Блинова Л.Н. Диагностика и коррекция в образовании детей с задержкой психического развития. Учебн. пособие- М.изд-во НЦ ЭНАС,2001,136 с
2. Букатов В.М. Педагогические таинства дидактических игр. М., 1997 - 90 с.
3. Выготский Л.С. “Мышление и речь” - М: Лабиринт 1996 - 67 с.
4. Трофимова О.В. Нетрадиционные формы урока и социализация учащихся. № 1 2003 г. - с. 143 - 215.
5. Образовательная платформа <https://videouroki.net/blog>

ЭФФЕКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ПОДГОТОВКИ К ДЕМОНСТРАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ

*Кунакова Любовь Владимировна, преподаватель,
КГА ПОУ «Уссурийский колледж управления и технологии», г. Уссурийск*

Основными нормативными документами, регулирующие проведение государственной итоговой аттестации с применением демонстрационного экзамена в системе СПО являются: Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями и дополнениями от 31 января 2014 г. (№ 74) и от 17 ноября 2017 г. (№ 1138); перечень поручений президента о демонстрационном экзамене Пр-580, П.1 (6 апреля 2018 года).

В основу проведения демонстрационного экзамена в системе СПО положено использование стандартов WorldSkills, как базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров; применение единых оценочных материалов и заданий; независимая экспертная оценка выполнения заданий.

Закономерным окончанием всей работы является сдача Демонстрационного Экзамена с применением современных технологий и техник (элементов научно-исследовательского характера). Следует отметить, что для подготовки специалистов по стандартам Ворлдскиллс Россия, необходимо обучаться и повышать квалификацию, прежде всего, самим преподавателям и мастерам производственного обучения. В 2017 году мне довелось пройти обучение по дополнительной профессиональной программе «Практика и методика подготовки кадров по профессии «Повар-кондитер» с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»» на базе Многофункционального центра прикладных квалификаций ГБПОУ «БКТиС» в г. Улан-Удэ в ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса», а в 2020 году по дополнительной профессиональной программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»» на базе ГБПОУ «БКТиС» в г. Улан-Удэ в ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса», Итогом обучения был демонстрационный экзамен в Онлайн формате.

Для проведения демонстрационного экзамена требуются подготовленные педагогические кадры, обученные в соответствии с требованиями и получившие сертификат эксперта-мастера WorldSkills по соответствующим компетенциям, который дает право на

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

подготовку студентов к сдаче демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Россия, организацию и проведение демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills.

Процесс подготовки к успешной сдаче демонстрационных экзаменов по компетенции «Поварское дело» начинается с разработки содержания конкурсного задания, содержания программ общепрофессионального и профессионального циклов и контрольно – оценочных средств с учетом требований ФГОС СПО, профессиональных стандартов и стандартов WorldSkills.

В процессе подготовки большая роль принадлежит самостоятельной деятельности обучающихся.

Правильная организация рабочего места способствует более качественному выполнению производственных заданий и увеличению скорости его выполнения. Важными профессиональными умениями для обучающихся являются умения расставлять приоритеты, умение распределять время, принимать правильное решение в выборе инструмента, строго соблюдать очередность действий согласно чек-листу; Конкурентоспособный специалист должен владеть набором сопутствующих профессиональных и личностных качеств, чтобы эффективно, а иногда и нестандартно решать поставленные задачи.

Технология приготовления блюда включает в себя изучение всех технологических операций с учетом их строгой последовательности приготовления и соблюдением требований безопасного выполнения.

Оказание своевременной помощи студентам для успешного выполнения текущих заданий – основная забота мастера производственного обучения. При подготовке к дэ преподаватель старается не просто передать собственный опыт, но и укрепить у студента веру в свои профессиональные возможности, в достижение успеха, в овладение им новыми техниками, в его дальнейшее развитие и профессиональный рост.

Путь к профессиональному успеху начинается с самых первых занятий в колледже, с личного примера мастера производственного обучения, его знаний, умений, навыков, опыта, объективности, внешнего вида.

При подготовке студентов к демонстрационному экзамену, уже несколько лет наше учебное заведение проводит мастер-классы с выпускниками нашего же колледжа. В 2019 году Тошев Мехрубон занял 2 место в Региональном чемпионате WorldSkills Россия в г. Владивосток, мастер-класс проводил выпускник Ирхин Алексей; в 2020 году на региональный чемпионат готовил Фадеев Андрей, в 2021 году готовит Загней Сергей, шеф - повар европейской кухни.

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

Таким образом, качественная подготовка выпускников профессиональных образовательных организаций обеспечивает обучающихся определенной суммой знаний и умений, применяемых для решения конкретных производственных задач.

Конечно же, есть и трудности, с которыми сталкиваемся и мы, педагогический состав колледжа, и студенты. Потеря времени. Слабые знания общеобразовательных предметов негативно сказываются на изучении дисциплин специального цикла. Дополнительно приходится объяснять, составлять, рассчитывать и расписывать чек-листы.

Демонстрационный экзамен - это и определенные трудности для образовательного учреждения. Экзамен – это финансово-затратная процедура, требующая достаточно продолжительного времени. Не исключен отрицательный результат слабо мотивированного и слабо подготовленного студента, что может отрицательно сказаться на рейтинге колледжа.

Демонстрационный экзамен - это психологически стрессовая ситуация не только для обучающихся, но и для педагогического коллектива, не все педагогические работники готовы к новым формам сдачи ГИА.

Но есть и преимущества в проведении демонстрационного экзамена.

Для студентов это:

- приобретение опыта практической деятельности;
- готовность к определённым действиям и операциям на основе имеющихся знаний, умений и навыков.
- электронный паспорт профессионала в личном профиле в системе eSim на этапе выпуска из колледжа;
- возможность подтверждения квалификации в соответствии с требованиями международных стандартов WS;
- шанс получить предложение работодателей о трудоустройстве.

Преимущества для колледжа:

- развитие долгосрочных взаимно заинтересованных связей с предприятиями и организациями по профилю обучения.
- целесообразно привлекать профессионалов с производства для формирования мотивации обучения у студентов;
- повышение уровня профессиональных компетенций педагогических кадров;
- обучения при участии профессионалов по заказу предприятий и организаций
- возможность повышения рейтинга по качеству подготовки кадров;
- развитие материально-технической базы;

- совершенствование образовательных программ;

Преимущества для работодателей:

- работодатели рассматривают студентов как потенциальных сотрудников;
- работодатели заинтересованно способствуют формированию требуемой профессиональной компетенции у студентов;
- определение перечня образовательных организаций для сотрудничества в области подготовки и обучения персонала.
- доступ к общероссийской базе выпускников, прошедших процедуру демонстрационного экзамена и участников системы чемпионатов WSR;
- подбор лучших молодых специалистов по востребованным компетенциям с возможностью оценки на практике их профессиональных умений и навыков;

Таким образом, демонстрационный экзамен - это не только возможность демонстрации обучающимися своих профессиональных навыков, но и приобретение ими новых навыков для реализации своих возможностей в трудовой деятельности, подготовка будущих специалистов для современных высокотехнологичных производств.

В заключение следует отметить, что не все обучающиеся могут быть победителями, сдав демонстрационный экзамен на «отлично», но показать достойный результат должен каждый, и помочь им в этом – в наших силах.

Список литературы:

1. Актуализированные федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования на 06.05.2018 (41 ФГОС)//URL: <https://fumo-spo.ru/?p=articles&show=4> (дата обращения 17.11.2019)
2. Документация движения «WorldSkills Russia» Официальный сайт движения
3. «WorldSkills Russia» [Электронный ресурс] – Режим доступа <http://worldskills.ru/> (Дата обращ. 20.11.2016)
4. Грешилова А.В., Содержание метапредметных компетенций у студентов среднего профессионального образования/А.В.Грешилова-Текст: электронный//Научная электронная библиотека «Киберленинка» Науки об образовании.–URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/soderzhanie-metapredmetnyh-kompetentsiy-u-studentov-srednego-professionalnogo-obrazovaniya> (дата обращения 17.11.2019).
5. Златин Н.А., Информационные технологии – инструмент в профессиональном образовании/ Н.А.Златин, А.Ф.Жмайло, Л.Н.Марковская – Текст: электронный//Научная

URL:<https://cyberleninka.ru/article/n/informatsionnye-tehnologii-instrument-v-professionalnom-obrazovanii/viewer> (дата обращения 17.11.2019).

6. Рабочая тетрадь по программе повышения квалификации для преподавателей (мастеров производственного обучения) Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов WorldSkills по компетенции «Поварское дело».

**АКТИВИЗАЦИЯ ПОЗНАВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПРИ
ИЗУЧЕНИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» С УЧЁТОМ
ТРЕБОВАНИЙ ФГОС**

*Ачекина Инна Валерьевна
преподаватель КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж», г. Уссурийск*

Современному обществу нужны образованные, нравственные, предприимчивые специалисты, которые могут анализировать свои действия, самостоятельно принимать решения, прогнозируя их возможные последствия, быть способными к сотрудничеству, обладать чувством ответственности за судьбу предприятия, страны в целом, её социально-экономическое процветание.

В соответствии с ФГОС важно усилить мотивацию обучающихся к творчеству, направить их деятельность на формирование общих и профессиональных компетенций.

К сожалению, на вопрос: «Кто будет работать по специальности?», положительно отвечают только около 50% обучающихся, а иногда и меньше.

Следует сказать, что повысить учебную мотивацию обучающихся не так уж сложно. Главное – это желание преподавателя.

Первое занятие – это первый шаг на пути формирования интереса: нужно рассказать о сути специальности, ее значимости и востребованности и вызвать интерес, желание изучать курс профессиональных дисциплин.

Необходимо продемонстрировать обучающимся, что учебные занятия - это не просто получение отвлечённых от жизни знаний, а необходимая подготовка к жизни, к самостоятельной профессиональной деятельности, поиск полезной информации для её дальнейшего совершенствования.

Личный пример. При знакомстве с обучающимися, им сообщается информация о том, что их педагог является не только преподавателем колледжа, но и специалистом из реального сектора экономики.

Обучающимся подробно в красках рассказываются все нюансы работы технолога, какая мною была разработана и внедрена в производство продукция, что данную продукцию они до сих пор могут увидеть и купить на прилавках магазинов города. И объясняется, что всего этого они тоже могут достигнуть, изучая профессиональные дисциплины и МДК. Вот и первый интерес.

Спрос и предложение. В интернете на сайтах с вакансиями изучаются тексты объявлений о поиске специалистов в области общественного питания. Комментарии не нужны, т.к. обучающимся понятно, если хочешь быть востребованным, хочешь иметь работу по специальности, значит должен обладать необходимыми знаниями.

Конкуренция. Здесь все просто: показываются работы профессиональных поваров с нетрадиционными технологиями оформления и подачи блюд, фотографии различных блюд, которые изготовлены с учетом современных направлений в кулинарии, и обучающимся сообщается о том, что через три-четыре года, имея желание и приложив усилия, они смогут составить конкуренцию уже работающим специалистам. Многие задумываются. У многих это вызывает восторг и желание попробовать себя, что и является основой формирования мотивации к изучению профессиональных дисциплин и МДК.

Даже если выбор будущей специальности обучающимся был сделан не вполне самостоятельно и недостаточно осознанно, то, целенаправленно формируя у него устойчивую систему мотивов деятельности, можно помочь будущему специалисту в профессиональной адаптации и профессиональном становлении.

В настоящее время возникло противоречие между большим количеством информации, которую должны усвоить обучающиеся, и ограниченным сроком обучения. Это вызывает необходимость постоянного совершенствования учебного процесса. Обучающиеся должны не просто получить определенный объем знаний, но и получить развитие на уроках, овладеть различными мыслительными операциями сравнения, анализа, синтеза, обобщения.

Как же построить учебное занятие, чтобы реализовать требования стандартов нового поколения? В соответствии с современными требованиями следует уделять больше внимания взаимодействию самих обучающихся между собой, а также обучающихся с

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

преподавателем (технологии сотрудничества). Обучающийся должен стать субъектом образовательного процесса.

Для построения учебного занятия в рамках ФГОС важно понять, какими должны быть критерии результативности учебного занятия. Можно выделить следующие:

- эффективно сочетается репродуктивная и проблемная (поисковая) формы обучения; студенты обучаются навыкам работы по алгоритму (при выполнении практических работ) и навыкам творческого подхода к организации своей деятельности (при выполнении лабораторных работ);

- преподаватель добивается осмысления учебного материала всеми обучающимися, владеет технологией диалога, обучает студента ставить и адресовать вопросы;

- преподаватель стремится оценивать реальное продвижение каждого обучающегося, поощряет и поддерживает минимальные успехи [1].

В педагогической деятельности мной применяются различные способы активизации творческой познавательной деятельности обучающихся при изучении профессиональных модулей. На уроках не просто работаю над созданием творческой атмосферы, а постоянно обращаюсь к субъективному опыту обучающихся, к опыту их собственной жизнедеятельности.

При актуализации знаний на уроке мной используется игра «Ты – мне, я – тебе». Суть этой игры в том, что обучающиеся задают друг другу вопросы по содержанию учебного материала, работая в парах или группах. Вопросы обучающиеся могут брать из лекции, учебника или придумывать сами. Приветствуется и то, и другое, так как, на мой взгляд, выбирая из имеющихся вопросов, или придумывая их, обучающиеся проявляют самостоятельность в рамках своего индивидуального развития и, в любом случае, анализируют содержание материала, продумывая варианты ответа. Кроме того, избежать неверных суждений помогают диалоги по содержанию учебного материала на предшествующих уроках. Плюс этой игры еще в том, что обучающиеся чувствуют себя более свободно, работая друг с другом чем, если такая же работа происходит с участием педагога. Обучающиеся отвечают на вопросы друг другу по очереди и взаимно оценивают ответы.

Мне кажется, что секрет успеха в том, что такие ситуации привносят разнообразие в традиционную форму общения на уроке «учитель-ученик» и помогают обучающимся повысить собственную самооценку, «научив» своего сверстника. В организации такой работы проявляется коммуникативно-деятельностная направленность обучения.

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

На уроках мной используются дифференцированные задания для работы по карточкам. Причем, предоставляю обучающимся самим выбрать соответствующий уровень, создавая тем самым положительный настрой на работу, ее успешное выполнение. При проверке знаний обучающихся, кроме перечисленных выше методов (тесты, карточки на выбор), выясняю степень усвоения материала с помощью листов взаимоконтроля, которые содержат перечень программных вопросов по изучаемой теме.

Лэпбук. При изучении объёмного теоретического материала по МДК группа делится на подгруппы, каждая из которых составляет лэпбук по своему индивидуальному заданию согласно теме занятия. Лэпбук - сравнительно новое средство обучения. Лэпбук -это книжка-раскладушка с кармашками, дверками, окошками, вкладками и подвижными деталями, в которую помещены материалы на одну тему. Затем в подгруппах выбирается обучающийся, который представляет работу своей подгруппы. Оценка выступления выставляется каждой подгруппой и самим выступающим. А затем в конце учебного занятия подводятся общие итоги.

Такой вид деятельности развивает у обучающихся умение работать в группе, выступать перед аудиторией, оценивать свою и чужую деятельность, брать на себя ответственность за работу команды (ОК 6 , ОК7).

Ролевая игра. Активизирует деятельность обучающихся и способствует групповой форме работы над практико-ориентированным проектом. Задача обучения студентов в профессиональных учебных заведениях - формирование общих и профессиональных компетенций. Достигнуть этого можно при решении практических задач.

Например, при изучении темы «Организация проведения кейтеринга», для того, чтобы заинтересовать обучающихся и показать на практике использование материалов урока, была проведена игра по теме «Организация проведения кейтеринга в честь празднования двадцатилетия девушки».

Для проведения такой игры необходимо использовать знания, полученные не только при изучении дисциплины «Организация обслуживания», но и при изучении дисциплины «Организация производства» и профессиональных модулей 07,01,02,03,04,05

Выбираются три группы и два независимых специалиста.

В начале занятия проводится обсуждение изученного материала: полученных знаний по теме.

Каждая группа назначает администратора и имеет свой персональный рабочий стол. За каждым рабочим столом закреплена определенная задача.

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

Задачи, выполняемые за рабочими столами:

№ 1 – составление меню проведения кейтеринга;

№ 2 – разработка программы и элементов украшения места проведения;

№ 3 – подбор посуды и оборудования.

В течение установленного времени каждая группа решает поставленную задачу. Затем группы меняются местами, кроме администраторов, и продолжают выполнять задания, начатые другой группой обучающихся. Таким образом, каждая группа принимает участие в решении всех трех задач, привнося свои идеи в решение каждой проблемы.

Администраторы оформляют результаты и защищают их.

Независимые специалисты «разрешают» противоречия и споры и дают оценку проделанной работе.

Данная технология позволяет вовлечь участников в процесс выявления, осмысления и анализа, поиска путей решения поставленной задачи, а также взаимного обучения на основе знаний и опыта участников.

В соответствии с требованиями ФГОС большое внимание уделяется самостоятельной работе при проведении практических и лабораторных занятий.

Практическая работа ставит целью формирование практических умений и начальных навыков выполнения технологических расчётов, пользования нормативной документацией, необходимой для составления технологических карт по приготовлению блюд. Составляются задания на решение задач по определению массы ингредиентов в зависимости от кондиции сырья и сезонности, количества порций и выхода блюд.

При выполнении задания студенты самостоятельно решают производственные ситуации, используя нормативную документацию.

Лабораторная работа ставит целью формирование умений и начальных навыков приготовления блюд и кулинарных изделий.

Учебная практика предусматривает добывание и применение знаний, умений в нестандартной ситуации (проблемные задания). Накануне практического занятия мною озвучивается наименование блюда и дается на него базовая рецептура. Объявляется конкурс на лучшую рецептуру среди обучающихся группы. Обучающиеся разрабатывают свою рецептуру и составляют технико-технологическую карту и технологическую схему на разработанное блюдо. Затем каждый готовит блюдо, согласно своей рецептуры, и оформляет его для подачи.

Во время выполнения этих заданий происходят планирование, выполнение действий, контроль и коррекция, и оценивание результатов, как со стороны обучающихся, так и со стороны преподавателя. В конце занятия проводится дегустация. Обучающиеся оценивают результаты и определяют самые удачные рецептуры.

Такой вид деятельности способствует формированию способности обучающихся оценивать свою и чужую деятельность, развивает здоровое чувство соперничества, способствует активизации деятельности на учебном занятии и создаёт атмосферу психологического комфорта, чувства удовлетворённости результатами своей деятельности.

Развитию творческих способностей студентов способствуют проводимые в колледже ежегодно мероприятия профессиональных недель. В колледже проводится конкурс профессионального мастерства «Технолог – золотые руки», который состоит из четырех этапов:

1 этап – Визитная карточка - внешний вид участника, приветствие жюри, приветствие соперника, знания о своей специальности, культура общения, приветствие прозой, стихами, музыкальным сопровождением.

2 этап – «Семь нот». (По набору продуктов, необходимо определить с помощью осязания, по вкусу, по запаху какие продукты вам предложены)

3 этап – Теоретический (проведение викторины)

4 этап - Практический - выполнение конкурсного задания

Каждый участник конкурса должен приготовить блюдо из предложенного набора продуктов с одним заранее неизвестным ингредиентом (находящимся в черном ящике), оригинально оформить и подать приготовленное блюдо.

В результате конкурса обучающиеся получают опыт анализировать полученную информацию, систематизировать её, делать выводы и применять полученные знания и умения на практике (формирование ОК 2,3,4,8). Таким образом, больше всего развиваются творческие способности обучающихся.

Вместе с обучающимися мы принимали участие в различных мероприятиях. Результаты участия в некоторых из них приведены ниже.

Всероссийский заочный конкурс «ЮНОСТЬ, НАУКА, КУЛЬТУРА»; Петрикова А., Харламова Е. - лауреаты

Краевой конкурс творческих проектов «Кулинарный поединок»: Кременцов Д., Шестакова Э., Логинова О, Харламова Е. – призеры конкурса

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

Краевая научно-практическая конференция «Молодежь в науке – инновационный потенциал будущего»: Бойко Е. 1 место

VIII Всероссийский заочный Тимирязевский конкурс научно-исследовательских, опытно-конструкторских, технологических и социальных проектов молодежи в сфере агропромышленного комплекса «АПК – МОЛОДЕЖЬ, НАУКА, ИННОВАЦИИ»: Бойко Екатерина – лауреат

V Региональный студенческий конкурс «Технологические инновации»: Иванова Н. -1 место.

Форум сельской молодежи Приморского края, номинация «Продукты питания»: Ли А. – 1 место; Волкова Е. – 2 место

Краевая олимпиада «Хорошее питание – основа здоровья»: Костенко Д. – 1 место; Горбунов П., Иванова Н. – 2 место

Важно подчеркнуть, что участие в конкурсах позволяет студентам приобрести огромный практический опыт и получить более четкие представления о выбранной профессии, формирует творческую самостоятельность, правильную самооценку и самоопределение в профессиональной среде. Творческая работа педагога проецируется на успехи и достижения его студентов.

Практика нашей работы в данном направлении позволяет говорить о ее результативности. Так, принимая участие в Открытых региональных чемпионатах Приморского края «Молодые профессионалы» WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело, наши студенты заняли призовые места: Злобина Е. – 3 место; Мальцева М. – 2 место.

Думаю, что в этих достижениях есть доля и моего вклада, как наставника.

Таким образом, применение различных форм организации аудиторной и внеаудиторной деятельности студентов позволяет формировать успешного, компетентного специалиста сферы общественного питания, активного, целеустремленного, креативного, востребованного на рынке труда.

Роль педагога в этом процессе - роль тьютора, наставника, и от того, насколько компетентен преподаватель, насколько он сам креативен, успешен, мобилен зависит и результат этого творческого сотрудничества между педагогом и обучающимся. Стараться «заразить» студентов своей энергетикой, привить им желание постоянного саморазвития, творческого поиска, карьерного продвижения – в этом, на мой взгляд, заключается задача педагога системы профессионального образования.

Список используемых источников:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23 июля 2014 г.)

**ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОЕ ОБУЧЕНИЕ СТУДЕНТОВ КАК ОСНОВА
ФОРМИРОВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

*Бобынина Ирина Владимировна, преподаватель
КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж»*

Совершенствование системы среднего профессионального образования включает подготовку кадров по наиболее востребованным специальностям, которые должны соответствовать лучшим зарубежным технологиям и стандартам.

На данном этапе совершенствования профессионального образования предприятия общественного питания нуждается в самостоятельных квалифицированных специалистах, проявляющих инициативу и предприимчивых, способных приносить предприятию прибыль, предлагать, разрабатывать и реализовать творческие идеи, находить нетрадиционные решения и воплощать экономически выгодные проекты.

Без обращения профессионального образования к практико-ориентированным технологиям обучения и воспитания студентов достаточно проблематично выполнить поставленные задачи.

Для Приморского края актуальной является подготовка специалистов по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Введение новых федеральных государственных образовательных стандартов СПО ставит перед образовательными учреждениями ряд проблем и задач, связанных с выполнением их требований, среди которых можно выделить проблему выбора методов и технологий обучения, обеспечивающих формирование у студентов общих и профессиональных компетенций.

За основу формулировки этого понятия можно взять определение, данное в словаре-справочнике современного российского профессионального образования, рекомендованном

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

ФГУ ФИРО: компетенция (англ., competence) — способность применять знания, умения и практический опыт для успешной трудовой деятельности [1].

Опираясь на ФГОС необходимо усилить прикладной, практический характер СПО, адекватность к современным требованиям экономики, науки и общественной жизни.

Несмотря на значимость практико-ориентированного обучения для современного профессионального образования, его содержание и формы еще не получили достаточной теоретической и методической разработки. В педагогической теории и практике недостаточно обоснованы сущностные характеристики профессионального становления будущих специалистов в образовательной среде учебного заведения, не существует соответствующей модели, реализация которой могла бы обеспечить возможность повышения качества подготовки специалистов в разных отраслях производства.

Создание практико-ориентированной образовательной среды учебного заведения, изучение ее влияния на становление, реализацию, раскрытие, самосовершенствование личности остается актуальной проблемой педагогики.

Исходя из действующих ФГОС СПО специалист по поварскому и кондитерскому делу базовой подготовки должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности, включающим организационные умения, умения планировать, проектировать, осуществлять контроль и самоконтроль. Данные компетенции должны быть сформированы в процессе обучения при условии включения студентов в соответствующий вид деятельности, что даст возможность исследовать уровни формирования компетенций.

Методологической основой процесса формирования профессиональных компетенций, под которыми понимается способность человека к решению задач профессиональной и вне профессиональной деятельности на основе использования человеком внутренних и внешних ресурсов, может являться комплексно-деятельностный подход к развитию личности, который имеет определенную специфику, позволяющую использовать его в данном исследовании, так как:

а) он дает возможность рассмотреть основные компоненты деятельности педагога и его воспитанника с единых методологических позиций:

– процесс формирования рассматривается в соответствии со структурой учебной деятельности субъекта и этапами процесса усвоения, основанными на деятельности;

– процесс взаимодействия преподавателя и будущих специалистов рассматривается внутри единой системы;

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

– процесс взаимодействия преподавателя и будущих специалистов ориентируется на активизацию самостоятельной деятельности студентов;

б) позволяет изучить специфические особенности деятельности всех участников педагогического процесса через проекцию общих концептуальных положений теории деятельности на педагогическую область. Так, например, процесс образования определяет особенности учебной деятельности студентов при теоретическом и практико-ориентированном изучении дисциплин и педагогической, научно-методической, научно-исследовательской деятельности педагогов;

в) позволяет положить в основу комплексно-деятельный подход, который определяет процесс образования как непрерывную смену различных видов деятельности, даст возможность исследовать уровни сформированных компетенций на базе идей уровневого подхода к развитию самостоятельной деятельности;

г) комплексно-деятельностный подход к развитию самостоятельной деятельности предполагает целостность. Такой подход должен показать пути представления учебно-воспитательного процесса как системы, включающей комплексную постановку целей и задач учебного занятия, выделение главного и особенного в учебном материале выбор и сочетание методов, форм обучения в зависимости от основных дидактических условий, постоянное изучение личности обучаемых с целью развития их учебной деятельности [3].

Это позволяет преподавателям прицельно решать задачи преобразования внешней практической деятельности обучающихся во внутреннюю. Профессиональные компетенции, которые необходимо заложить в личности, сначала должны быть организованы и конечно осуществлены в виде практической деятельности личности.

В ФГОС среднего профессионального образования нового поколения [1] выделяются два типа компетенций: общие (ключевые, базовые, универсальные, личностные) компетенции, а также компетенции определенной предметной области, ориентированные на предмет (знания, навыки, соответствующие методы и технические приемы, свойственные различным предметным областям). При этом отмечается, что предметспециализированные компетенции в большой степени оказываются под влиянием общих компетенций и определяются ими. Вторые могут служить инструментом освоения первых. Акцентирование компетенций является основанием для определения целей, которые будут устанавливаться для каждой образовательной программы.

Анализируя международные и российские требования к подготовке специалистов по поварскому и кондитерскому делу показывает, что профессиональная компетентность

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

данных специалистов сегодняшний день определяется не только достаточно высоким уровнем профессиональных знаний, но и развитием таких общих компетенций, как:

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;
- осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;
- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
- работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
- использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
- использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере [1].

Как традиционные технологии учебной деятельности, так и инновационные должны по возможности использовать современные информационно-коммуникационные технологии, позволяющие усилить практическую ориентированность образовательного процесса, а также учесть индивидуальные особенности обучаемых.

Формирование компетенции является процессом, а уровень её сформированность является характеристикой, изменяющейся во времени. Освоение составляющих отдельной компетенции обычно происходит постепенно. Например, на втором курсе обучения по специальности «Поварское и кондитерское дело» происходит приобретение студентом знаний и умений, а затем навыков в области изучаемых специальных. На старших курсах они становятся востребованными в ходе изучения общепрофессиональных и специальных дисциплин, прохождения учебных и производственных практик, выполнения курсовых и дипломных проектов.

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

Практико-ориентированное обучение является одним из эффективных инструментов формирования профессиональных компетенций и личностно-деятельностной подготовки студентов по специальности поварское и кондитерское дело.

По сути практико-ориентированного обучения – это освоение студентами образовательной программы не в аудитории, а в реальном деле на предприятиях питания, формирование у студентов профессиональных компетенций (как общепрофессиональных так же и профессиональных компетенций) за счет выполнения ряда практических задач во время прохождения производственной практики на предприятиях общественного питания Приморского края. Для этого студенту выделяется определённое время в течение всего учебного года согласно учебному плану. С наиболее крупными организациями питания заключены договора (КГБ ПОУ «УАПК», предприятием и студентом), в которых студент в соответствии с индивидуальным заданием обязуется изучить некоторые теоретические вопросы непосредственно на предприятии общественного питания. За каждым студентом закрепляется наставник от предприятия и колледжа.

Задача колледжа прежде всего заключается, в оказании помощи студентам в индивидуальном самовыражении, для этого необходимо предоставить конкретные реальные возможности для раскрытия склонностей, способностей, удовлетворения интересов студентов. Необходима система знаний, способствующая развитию интереса к поиску того индивидуального, что впоследствии сформирует высококлассного квалифицированного специалиста, способного решать любые поставленные задачи, связанные с его профессиональной деятельностью.

Весь учебный процесс можно разбить на несколько этапов, связанных с постепенным накоплением обучающими студентами профессиональных компетенций и личностных качеств.

Первый этап (2 курс) - адаптационный, предусматривает знакомство с основами будущей профессии, спецификой учебного процесса при изучении специальных дисциплин. Наиболее эффективным на данном этапе является прохождение студентами производственной практики, в ходе проверки практики руководителем проводятся индивидуальные собеседования со студентами с целью выявить способности студента и оказать помощь в выборе направления самостоятельной работы.

Второй этап (3 курс) - этап овладения основами будущей профессии, на котором происходят профессиональная адаптация, накопление учебно-дидактических и нормативных знаний, студенты должны подготовить учебные проекты и сформировать круг своих

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

интересов в будущей профессиональной деятельности. Начиная со второго курса, студенты проходят дополнительные курсы, по окончании которых получают удостоверения о присвоении им разряда по рабочей специальности (повар 3 разряда, пекарь, официант, и др.). Это наиболее важно на данном этапе становления специалиста. так как, в будущем полученные знания помогут ему свободно адаптироваться в новой среде и профессионально исполнять свои обязанности. На этом этапе важным становится элемент творчества, проявляемый при разработке проектов. создании новых конструкций, научных исследований, существенным также является проявление навыка, полученного в результате прохождения практико-ориентированного обучения умение работать в команде, своевременно и грамотно принимать технологические решения.

Третий этап (4 курс) - инновационный. Это обоснование и реализация идей, накопленных за время прохождения вышеназванных этапов обучения. Закономерным окончанием всей работы является современных технологий и элементов научно-исследовательского характера, демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта по технологической тематике.

Таким образом, процесс формирования профессиональных компетенций, становления студентов СПО как будущих высококвалифицированных специалистов является целенаправленным системным и поэтапным. Значительную роль в нем играет практико-ориентированное обучение, так как оно в значительной мере способствует более раннему выбору места будущей работ.

Список используемых источников:

1. ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20 декабря 2016 г.)

2. Словарь-справочник современного российского профессионального образования (Текст) / авт.-сост.: В. И. Блинов. И. А. Волошина. Е. Ю. Есенина. А. Н. Лейбович. П. Н. Новиков. — Вып. 1. — М.: ФИРО. 2010

3. Зимняя. И. А. Компетентностный подход в образовании (методолого-теоретический аспект) (Текст) / И. А. Зимняя // Материалы XV Всерос. науч.-метод. конф. «Проблемы качества образования». Кн. 2. — М. 2004. — С. 7-10.

4. Серкова. Г. Г. Теоретические основы формирования профессиональных компетенций студентов организаций СПО в условиях практико-ориентированного обучения

(Текст] /Г. Г. Серкова // Инновационное развитие профессионального образования. — 2018. — № 3 (19). — С. 70-77.

5. Серкова. Г. Г. Самостоятельная работа учащихся образовательных учреждений: Оптимизационный подход к развитию самостоятельной деятельности (Текст) / Г. Г. Серкова. — Челябинск. 2003. — 107 с.

6. Вербицкий А. А. Компетентностный подход и теория контекстного обучения. – М.: Исследовательский центр проблем качества подготовки специалистов, 2004. – 84 с.

ПОДГОТОВКА КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ СПЕЦИАЛИСТОВ ДЛЯ ИННОВАЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

*Виротченко Марина Витальевна, преподаватель
КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж», г. Уссурийск*

Главное предназначение образовательных учреждений СПО в том числе Уссурийского агропромышленного колледжа – подготовка высококвалифицированных рабочих кадров по различным профессиям и специальностям для страны. Нехватка квалифицированных рабочих ПОП в ближайшие годы может стать одной из основных проблем, сдерживающих развитие России.

Сфера профессионального образования находится в постоянном развитии, реагируя на изменения в экономике и обществе. Адаптируясь к меняющимся потребностям, поскольку в условиях замены традиционных технологий принципиально новыми возникают и качественно новые требования к уровню подготовки будущих специалистов. Качественно обслуживать и работать на дорогостоящем оборудовании, средствах автоматизации. Внедрять интеллектуальную новую технику и технологии могут только специалисты, которые сочетают профессиональную подготовку, творческое отношение к труду, моральную ответственность перед обществом за его результаты. А также готовые к самостоятельной деятельности по сбору, обработке, анализу информации, и умеющие быстро принимать решения и доводить их до получения результата [4].

Профессионально значимые качества специалиста формируются в ходе учебно-воспитательного процесса под влиянием внешних условий, которые могут ускорить этот процесс и сделать его более успешным. Независимо от специализации и будущей профессиональной деятельности, начинающий специалист должен обладать начальными знаниями, профессиональными умениями и навыками. Большое значение имеет опыт

творческой, исследовательской и самостоятельной деятельности, позволяющий будущему специалисту определить свою позицию по профессиональному вопросу и проблеме [2].

В этой статье выделяю некоторые современные подходы к обучению:

- Практикоориентированный подход
- Метод проектов
- Проблемный подход
- Формирующее оценивание
- Обучение критическому мышлению.

С недавних пор возросли требования к подготовке специалистов среднего звена, это обусловлено развитием новых технологий, производств, новыми экономическими условиями. В этой связи особое внимание уделяется компетентному подходу к подготовке специалистов, в основе которого лежит способность будущего специалиста к проявлению профессионально значимых качеств. С точки зрения этого подхода, компетенция характеризует процесс, а компетентность - результат. Компетентность — это способность решать проблемы и типичные задачи реальных жизненных ситуаций на основе знаний, ценностей, учебного и жизненного опыта. [2]

Успех освоения профессии будет зависеть от того, насколько у студента разовьётся потребность в освоении профессии. При формировании профессионально значимых качеств студентов большое значение имеет учебная мотивация. Учебная мотивация — частный вид мотивации включенная в учебную деятельность и определяющий потребность учащегося в получении знаний. Важнейшие предпосылки формирования у студентов колледжа интереса к обучению — понимание ими смысла учебной деятельности, осознание ее важности лично для себя. Интерес к содержанию учебного материала и к самой учебной деятельности может формироваться при условии, что студент имеет возможность проявлять в обучении умственную самостоятельность и инициативу. Чем активнее методы обучения, тем легче заинтересовать учащегося. Большую роль в этом играют создание проблемных ситуаций, столкновение студентов с трудностями, которые они не могут разрешить с помощью имеющегося запаса знаний. В этом случае учащиеся колледжа сами убеждаются в необходимости получения новых знаний или применения уже усвоенных знаний новыми способами [3]. На занятиях по ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, при проведении учебной практики широко используются деловые игры и

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

ситуационные задания, в ходе которых перед студентами стоит задача встретить гостя, принять заказ, выполнить и обслужить его.

Большое значение имеет положительное отношение к профессии, поскольку этот мотив связан с конечными целями обучения. Поэтому в целях повышения уровня учебной деятельности необходимо формирование положительного и уважительного отношения к профессии.

Практико-ориентированный подход формирует личность будущего специалиста через становление его внутренних качеств, в которых совмещаются полученные знания в процессе обучения и умение самостоятельно применять навыки интеллектуально-творческой деятельности [2].

Внедрение в образовательный процесс новых форм организации, распространение современных методов обучения (проблемные лекции, интерактивные занятия, дискуссии, круглые столы, деловые игры, кейс-метод, проектное обучение, технологии развития критического мышления и др.) являются неотъемлемым условием.

Выездные практические занятия (все виды практик) – это активная форма интерактивных занятий, позволяющая реализовать профессионально-практические навыки, базирующиеся на знаниях теоретического лекционного материала, осуществляемой самостоятельной работе студентов и инновационных технологиях.

Такие практические занятия позволяют привить у студентов ценности профессионально-практической подготовки с первого года обучения, постепенно увеличивая арсенал практических умений, которые во время профессиональной практики реализуются комплексно и становятся профессиональными навыками.

Данный практико-ориентированный подход характеризуется: высокой степенью включенности обучаемых в процесс обучения; «вынужденной активностью» – принудительной активизацией мышления и деятельности обучающегося; повышенной эмоциональной включенностью обучаемых и творческим характером занятий; обязательностью непосредственного взаимодействия обучаемых между собой, а также с преподавателем; интенсификацией процесса обучения. Практико-ориентированный подход, который реализуется в рамках основной образовательной программы по направлению 43.02.15 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», содействует формированию у будущих выпускников необходимых профессиональных знаний, умений и

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

навыков, позволяющих студенту стать конкурентоспособной профессиональной личностью на рынке труда.

Для формирования профессиональных компетенций необходимо использовать такие технологии обучения, которые требуют самостоятельности студентов и изменения характера взаимодействия преподавателя и студентов, где студент становится не столько объектом обучения, сколько субъектом этого процесса. Реализация практико – ориентированного подхода должна предусматривать широкое использование в учебном процессе интерактивных форм проведения занятий с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. Интерактивное обучение сохраняет конечную цель и основное содержание образовательного процесса, но видоизменяет формы с транслирующих на диалоговые, то есть основанные на взаимопонимании и взаимодействии.

Интерактивность означает способность взаимодействовать или находиться в режиме диалога. Следовательно, интерактивное обучение – это, прежде всего, диалоговое обучение. В ходе диалогового обучения учащиеся учатся критически мыслить, решать сложные проблемы на основе анализа обстоятельств и соответствующей информации, принимать продуманные решения, участвовать в дискуссиях, общаться с другими людьми. Для этого на уроках организуются индивидуальная, парная и групповая работа, применяются исследовательские проекты, ролевые игры, моделируются жизненные ситуации, идет работа с документами и различными источниками информации, используются творческие работы [4].

При использовании интерактивной стратегии роль преподавателя меняется - перестает быть центральной, он лишь регулирует учебно-воспитательный процесс и занимается его общей организацией, определяет общее направление, контролирует время и порядок выполнения намеченного плана работы, дает консультации, разъясняет сложные термины и помогает в случае серьезных затруднений. В ходе интерактивного занятия студенты учатся формулировать собственное мнение, правильно выражать мысли, строить доказательства своей точки зрения, вести дискуссию, слушать другого человека, уважать альтернативное мнение.

Критическое мышление позволяет человеку анализировать информацию, отбирать нужные факты, логически их осмысливать, делать выводы и обобщения, позволяет не верить слепо авторитетам, а формировать собственную точку зрения.

Основу данной технологии составляет базовая модель трех стадий «вызов - реализация (осмысление) - рефлексия (размышление)», которая позволяет самостоятельно

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

определять студентам цели обучения, осуществлять активный поиск информации и размышлять о том, что они узнали.

На стадии вызова происходит процесс актуализации имеющихся знаний и представлений о предмете изучения. Поскольку при этом сочетаются индивидуальная и групповая форма работы, участие студентов в образовательном процессе активизируется, формируется познавательный интерес. Результатом данных процессов является самостоятельное определение ими цели дальнейшей учебной деятельности.

На стадии осмысления учащийся вступает в непосредственный контакт с новой информацией. Происходит ее систематизация.

Стадия рефлексии характеризуется тем, что студенты закрепляют новые знания и активно перестраивают собственное представление с тем, чтобы включить в них новые понятия.

Занятия специальных дисциплин в наибольшей степени способствуют формированию и развитию у учащихся критического мышления. Технология развития критического мышления предусматривает «проблемный» характер обучения: обучающиеся должны иметь возможность самостоятельно «открывать» знание и четко понимать, для чего это знание им нужно, как им можно воспользоваться для решения разнообразных жизненных проблем.

Объяснение нового материала строится так, чтобы вовлечь в дискуссионный процесс как можно больше учеников, не только хорошо успевающих. Используя приём «Сетчатое обсуждение», провоцирую на дискуссию, а при необходимости и на дебаты. Для определения объема, уровня и качества усвоения учебного материала, выявление успехов в учении, пробелов в знаниях, навыках и умениях обучающихся используется игровой, тестовый, ситуационный контроль, самоконтроль, взаимоконтроль. В частности, используются раздаточные дидактические материалы, задания на заполнение пропусков в тексте, продолжение начатой работы, т.е. различные виды графического контроля и условных обозначений. В устных ответах используются парные и групповые ответы, в письменных работах – саморедактирование работы, использование плана ответа, карты взаимоконтроля, взаимная проверка устных ответов, письменных работ и др.

Применение элементов технологии критического мышления дает возможность вырабатывать у обучающихся межпредметные умения, такие как:

- умение работать в группе;
- умение графически оформить текстовый материал;
- умение творчески интерпретировать имеющуюся информацию;

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

- умение распределить информацию по степени новизны и значимости;
- умение обобщить полученные знания.

Формирующее оценивание принято выделять наряду с итоговым, как второй обязательный элемент полноценной системы оценивания. Если итоговое оценивание происходит по завершении того или иного учебного этапа и решает задачи контроля и фиксации результата, то формирующее оценивание происходит в ходе обучения и является его частью. Его можно рассматривать как текущее, диагностическое, но наиболее точное название – «оценивание для обучения». Оно обеспечивает обратную связь, позволяющую регулировать обучение и учение в интересах студента. Система оценивания выстраивается таким образом, чтобы учащиеся включались в контрольно-оценочную деятельность, приобретая навыки и привычку к самооценке. То есть результаты учебной деятельности оцениваются не только и не столько педагогом (как при традиционной системе оценивания), сколько самими учащимися.

При использовании формирующего оценивания преподаватель, наблюдая за студентами и получая от них обратную связь в виде вопросов и суждений, корректирует на этом основании преподавание, и ставит студентом те или иные учебные задачи. Учебный процесс открыт для студентов: в начале занятия обсуждаются его цели и задачи, но и то, как будут оцениваться работы. Критерии оценки обсуждаются и принимаются преподавателем вместе со студентами. Таким образом, формирующее оценивание – это обратная связь, с помощью которой педагог получает информацию о том, чему учащиеся обучились и как учатся в данный момент, а также о том, в какой степени удалось реализовать поставленные учебные цели. При этом формируются такие качества как самооценка, умение адекватно оценивать работу других, умение работать в коллективе.

Профессионально важные качества будущего специалиста — это те его индивидуальные особенности, что способствуют формированию у человека положительного отношения к своей профессии, стремления к личностному росту, профессиональному совершенствованию [2].

Таким образом, нашей целью является подготовка высококвалифицированного специалиста соответствующего уровня и профиля, конкурентоспособного на рынке труда, свободно владеющего своей профессией и ориентированного в смежной области деятельности, способного к эффективной работе по специальности на уровне мировых стандартов, готового к профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности.

Список используемых источников:

1. Анапович Г. Н. Роль активных методов преподавания [Текст] // Родники культуры: сборник методических докладов и тезисов преподавателей учреждений СПО культуры и искусства: вып. 1 «Культура и образование: юбилейные размышления в Сибирской провинции». М.: АПРИКТ: ООО «МИЦ «Аюна», 2017. 127 с.
2. Новые педагогические и информационные технологии в системе образования. Учеб. пособие для студ. пед. вузов и системы повыш. квалиф. пед. Кадров / Полат Е. С. и др. Под ред Е. С. Полат. М.: Издательский центр «Академия», 2009. 224 с.
3. Новоселов, С.В. Роль научно-инновационной деятельности в подготовке специалистов для пищевой и перерабатывающей промышленности / С.В. Новоселов, Л.А. Маюрникова // Пищевая промышленность №11. – Москва, 2019.
4. Полат Е. С. ИОСО РАО Метод проектов. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://refdb.ru/look/1218951.html/> (дата обращения: 10.09.2021).

ИНТЕРАКТИВНОЕ ОБУЧЕНИЕ СТУДЕНТОВ КАК ОСНОВА ФОРМИРОВАНИЯ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

*Подгорная Анна Викторовна, преподаватель,
Ханкайский филиал КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж»*

Термин «компетентность» в переводе с латинского означает – круг вопросов, относительно которых человек хорошо осведомлен, обладает умениями, знаниями и опытом. Рассмотрим понятие «компетенция» с точки зрения профессиональной деятельности. Работодателю необходимы специалисты, обладающие способностью решать конкретную производственную проблему, что будет использовать специалист при этом (знания, умения, опыт и т.д.) для работодателя неважно, т.к. его интересует не процесс решения проблемы, а конкретный результат. Но с точки зрения достижения конкретного результата важна неспособность применения знаний, умений и опыта, а степень (уровень) готовности к выполнению должностных обязанностей (основных функций). Таким образом, компетенция — это не способность применять знания, умения, использовать опыт, а сами знания, умения, опыт, ответственность и т.д. При этом нужно особо выделить тесную взаимосвязь профессиональных и личностных качеств, заключающуюся в сочетании необходимых знаний, умений, опыта, ответственности и т.д. [1]

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

В современном мире переходом к компетентностной модели обучения в среднем профессиональном образовании, обусловлен необходимостью обеспечения уровня профессиональной подготовки выпускников, чтобы работодатели были удовлетворены качеством подготовленного студента.

Профессиональная компетенция – способность успешно действовать на основе практического опыта, умения и знания при решении задач профессионального характера, принимать эффективные решения при осуществлении профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции обучающихся это:

- готовность использовать в профессиональной деятельности знания.
- умение проводить анализ современного рынка труда.
- высокое профессиональное мастерство и качество труда.
- способность самостоятельно планировать, осуществлять и контролировать свою трудовую деятельность.

Итак, мы пришли к выводу, что профкомпетенции формируются у студента в течение его учебной деятельности, и чтобы сформировать это, необходимо многократное и систематическое повторение действий, упражнений, постоянная тренировка.

Для обеспечения выполнения обучающимися задач, с целью овладения профессиональными компетенциями, применяются современные педагогические технологии. Для этого преподаватель обязан быть сам увлеченным учебным процессом, постоянно применять функциональные и интерактивные формы и способы проведения занятий (компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, анализ определенных обстановок, психические и другие тренинги, массовые дискуссии), консультировать, управлять студентами, улучшать учебную направленность и самому быть в всегда в самообразовании и поиске. Только тогда образовательный процесс станет высокотехнологичным. Такой вид деятельности как «Стой рядом и делай как я» уже не работает.

В реальное время понятие «интерактивные способы обучения» заполняются свежим содержанием, в котором приоритетная роль отводится взаимодействию, развитию способностей общения личности, развитию и претворению в жизнь общественного навыка, учебно-педагогическому сотрудничеству меж всеми членами образовательного процесса.

Сущность интерактивного способа изучения подразумевает на учебном занятии компанию и становление диалогового общения, которое ведёт к взаимопониманию, взаимодействию, к совместному заключению совокупных, но важных для всякого члена задач.

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

В ходе диалогового изучения обучающиеся обучаются критически думать, улаживать трудные проблемные задачи на базе анализа событий и соответственной информации; вешать другие альтернативные понятия, брать на себя обдуманые заключения, принимать участие в обсуждениях, знаясь с другими людьми. Для сего на учебных упражнениях организуется персональная, парная и массовая работа, используются исследовательские планы, ролевые игры, идёт работа с документами и разными источниками инфы, применяется творческая работа. Место преподавателя на интерактивных учебных занятиях сводится к направлению деятельности обучающихся на достижение поставленных целей.

К сожалению, на сегодняшний день не существует чёткой классификации интерактивных методов обучения. Возможно, это связано с тем, что нет чёткого разграничения активных и интерактивных методов обучения. Одни и те же виды методов относятся как к активным, так и к интерактивным методам.

Я хочу рассмотреть интерактивные методы обучения, которыми пользуюсь я, как преподаватель и рассмотреть, как с моей точки зрения, они формируют общие и профессиональные компетенций у студентов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Метод проектного обучения.

Основным ориентиром в проектное обучение является самостоятельная деятельность студента. Она может быть индивидуальной, парной или групповой. Причем эту деятельность они выполняют в течение заданного временного отрезка. Существуют пять стадий или этапов проекта: - разработка заданного проекта, - разработка выполнения проекта, - оформление результатов, - презентация проекта, - рефлексия. В зависимости от отведенного времени на проектную деятельность, он подразделяется на – краткосрочные (2-6 часов); среднесрочные (12-15 часов); долгосрочные проекты (несколько дней). Работа над проектом нацелена на всестороннее и систематическое исследование проблемы и предполагает получение конкретного практического результата, т.е. на выходе должен быть образовательный продукт. Это может быть видеofilm, презентация, плакат, памятка, инструкция, театральная инсценировка, и другое. Благодаря проектному методу у студентов формируются междисциплинарные компетенции: исследовательские (поисковые), коммуникативные, организационно-управленческие, рефлексивные, умения и навыки работы в команде и др.

Кейс-метод.

Кейс- конкретная ситуация, письменное представление, описание определенных условий в жизни организации, группы людей или отдельных индивидов, направленное на

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

формирование проблемы и поиск вариантов ее решения. Главной целью является использование практических знаний, полученных в период теоретического обучения, а также умений, опирающихся на предыдущий опыт в практической деятельности. Я использую этот метод очень часто, в виде незримого мостика между теоретическими занятиями, практическими работами и лабораторными работами, соединяя их воедино. При работе с кейсом у обучающихся формируются следующие компоненты ключевых компетенций: умение решать проблемы, общаться, применять предметные знания на практике, умение вести переговоры, брать на себя ответственность, толерантность, рефлексивные умения.

Дискуссия или метод дебатов.

Учебные дискуссии – это интеллектуальные соревнования – развивающие умение активно отстаивать свои взгляды и суждения. Дебаты предусматривают следующую последовательность действий: - подготовка к игре, - игра, - анализ игры. Дискуссия со строго заданным вектором, в которой субъекты образовательного процесса упорядоченно и целенаправленно обмениваются своими мнениями, идеями, суждениями по обсуждаемой учебной проблеме, позволяет формировать следующие компетенции: коммуникативные (умения общаться, формулировать и задавать вопросы, отстаивать свою точку зрения, уважение и принятие собеседника и др.), способность к анализу и синтезу, брать на себя ответственность, выявлять проблемы и решать их, умения отстаивать свою точку зрения, т.е. навыки социального общения и др.

Игровые методы

Игра – вид деятельности, который присущ и детям, и взрослым, поэтому использование данного вида деятельности в образовательном процессе известно давно, однако важным является применение такого аспекта этой деятельности, который способствует появлению непроизвольного интереса к познанию основ выбранной профессии. Использование разных типов игр (деловых, имитационных, ролевых) для разрешения учебных проблем вносит разнообразие в течение образовательного процесса, вызывает формирование положительной мотивации при изучении той или иной дисциплины. Игра стимулирует активное участие обучающихся в учебном процессе и вовлекает даже наиболее пассивных. Практика подтвердила эффективность применения игровых методик на завершающем этапе (по завершении изучения темы, раздела, курса). Ролевая игра, например, может быть проведена в виде конференции. При этом происходит освоение участниками игры нового опыта, новых ролей, формируются коммуникативные умения, способности

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

применять приобретенные знания в различных областях, умения решать проблемы, толерантность, ответственность.

Хотелось бы также обратить внимание не на методы, а на педагогические приемы, которые можно использовать при проведении уроков на различных стадиях.

Прием «Корзина идей, понятий, имен...»

На первом этапе педагогом озвучивается проблема. Каждый студент индивидуально в течение 1-2 минут записывает все что известно ему по этой проблеме. Далее происходит обмен информацией в парах или группах. Время для обсуждения выделяют не более трех минут. Затем каждая группа озвучивает идеи и не повторяющиеся выносятся на доску, т.е. составляется список идей. Выписываются все, как верные, так и ошибочные. Затем эта информация связывается в логические цепи, исправление ошибок происходит по мере освоения материала.

Прием «Кластер».

Кластер в переводе означает пучок, созвездие. Кластер – это графическая организация материала, которая показывает смысловые поля того или иного понятия. Составление кластера позволяет студентам свободно и открыто думать над какой-либо проблемой. Кластер позволяет активизировать деятельность студентов, способствует коммуникации и развивает способность оценивать свой результат, результат своей деятельности и деятельности товарищей. Тем самым этот прием позволит выявить, запомнил ли студент пройденный материал, владеет ли студент системным мышлением. Что является ценностным в этом приеме? Умение выделять смысловые категории и слова; установление причинно-следственных связей; умение систематизировать материал; собственное видение предложенной темы. Как организовать процесс оценивания? Когда студенты выполняют задание, можно показать два разных по содержанию кластера и предложить студентам самим дать им оценку. Студенты сами выберут критерии оценивания и оценят работы (критерии оценивания: по времени исполнения, по широте охвата материала и т.д.)

Приемы на стадии рефлексии.

Синквейн – стихотворение, состоящее из пяти строк, составленное по определенной схеме. На экран выводится схема составления синквейна и пример его составления. Студенты пытаются обобщить сложную информацию и выразить ее кратко. Отслеживается словарный запас студентов, а также развивается творческое самовыражение.

Прием «Интеллект-карты».

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

Использование карт памяти поможет помочь вам организовать новую информацию в легко усваиваемую и запоминаемую форму. Вы можете использовать карты памяти для запоминания любой информации, по любой теме. Преимущества интеллект-карт – это экономия времени (тайм-менеджмент), развитие ассоциативного мышления, достижение успеха, быстрое восприятие и запоминание, упорядочение мысли, грамотное планирование решения задач.

Прием «Кубик Блума».

На гранях кубика написаны начала вопросов: «Почему», «Объясни», «Назови», «Предложи», «Придумай», «Поделись». К примеру вопрос, начинающийся со слов «Назови...» может соответствовать уровню репродукции, т.е. простому воспроизведению знаний. Вопросы, начинающиеся со слов «Почему...» соответствуют процессуальным знаниям. Отвечая на вопрос «Объясни...» студент демонстрирует правильность применения полученных знаний. Ну и другие грани конечно направлены на активизацию мыслительной деятельности студента.

Прием «Инсайт».

После объявления темы урока, преподаватель предлагает студентам вспомнить, что они знают по данной теме и просит внести пометки в свои тетради. Затем обменяться с соседом по парте и дополнить записанную информацию. Далее пары объединяются в группы, и каждая группа сообщает о своих результатах обсуждения. Материал фиксируется на доске (можно в табличной форме, схеме и т.д.) И лишь после этого выдается готовый текст по изучаемой теме. После изучения, студент заполняет таблицу: Знал, Узнал, Хочу узнать. Происходит «инвентаризация» текста. Особенно педагог заостряет внимание на последней колонке «Хочу узнать» и дает рекомендации, задания, чтобы найти ответ на интересующие вопросы. В итоге на первом этапе студенты получают вызов индивидуальный, парный и групповой. Обсуждение в группах способствует «сбросу идей в корзину». При схематизации найденной информации студенты осмысливают ее и конечно же анализ и самоанализ – это мотивация к новому витку познаний.

Список используемых источников:

1. Базаров Т.Ю. Авторские технологии разработки моделей компетенций —Байденко В. Компетенции в профессиональном образовании Безюлева Г.В. Профессиональная компетентность специалиста. Беспалов Б.И. Соотношение понятий «компетенция» и «компетентность» в деятельностной психологии человека Гайнеев Э.Р. Компонентностный подход в реализации ФГОС //Методист. — №8. — 2013. — С.44.

ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРАКТИКЕ ПРЕПОДАВАНИЯ

КГА ПОУ «УКТУ»

*Шестакова Людмила Викторовна, мастер производственного обучения,
Крымская Светлана Степановна, мастер производственного обучения,
КГА ПОУ «Уссурийский колледж технологии и управления», г. Уссурийск*

Суть инновационных методов состоит в том, чтобы организовать учебный процесс в форме общения, что поможет обучающимся научиться выражать свои мысли, анализировать проблемные ситуации и находить эффективные пути их решения. Такие методы позволяют повысить уровень образования, развивают обучающихся, формируют навыки и умения, сформировать общекультурные и профессиональные компетенции, которые будут использоваться ими в дальнейшей профессиональной деятельности.

Так, лекционные занятия проводятся в форме лекции-беседы с элементами дискуссии, обменом мнениями, мозговым штурмом, что позволяет привлечь обучающихся к беседе, коллективному исследованию проблемы, обмену мнениями. Метод учебных дискуссий эффективен при изучении сложного и объемного материала, при изучении нового материала на уроках специальных дисциплин. Группу студентов можно разбить на небольшие подгруппы (по 5 – 7 человек) и предложить на рассмотрение определенные ситуации. Преимуществами метода учебных дискуссий является не только закрепление материала, использование собственного опыта студентами, умение переносить знания из одной области в другую, но и развитие коммуникативных способностей, командного духа, самостоятельного мышления.

Следующий метод инновационных технологий – кейс. Кейс – это описание сложной ситуации с сопутствующими фактами, понимание которой требует ее разделения на отдельные относительно самостоятельные части, а затем – анализ каждой части и объединение выводов для получения целостной картины. Метод case study позволяет решить определенные задачи: выделение комплекса проблем конкретной ситуации; определение ее структуры, факторов, обусловивших возникновение данной ситуации, ее моделирование; построение системы оценок; прогнозирование будущего состояния, разработку рекомендаций и программы действий по решению ситуации [2].

На занятиях с использованием данного метода применяются различные ситуационные задачи, производственные ситуации, непосредственно встречающиеся на предприятии. К примеру, в курсе дисциплины «Калькуляция» производственные ситуации применяются по

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

темам: «Калькуляция себестоимости продукции», «Прибыль и рентабельность – показатели эффективности работы организации», «Тарифная система оплаты труда» и др. Применение метода анализа ситуаций способствует развитию аналитического мышления студентов. Результатом являются не только знания, но и навыки профессиональной деятельности.

В качестве инноваций в преподавании специальных дисциплин применяется метод проектов. Инновационная образовательная проектная деятельность является эффективной формой организации учебного процесса, направленной на индивидуальное развитие познавательных интересов и творческих способностей студентов. Данный метод предполагает овладение технологией презентации различных творческих работ (отчетов, обзоров, рефератов, докладов на профессиональноориентированные темы). Метод проектов всегда предполагает решение некоторой проблемы, которая предусматривает, с одной стороны, использование разнообразных методов и средств обучения, а с другой – интегрирование знаний и умений из различных областей науки, техники, технологии, творческих отраслей [1].

В этих условиях студенты выступают в роли разработчиков, когда они используют компьютер в качестве инструмента экономического познания, получения доступа к информации, интерпретации и организации своих собственных знаний и представления этих знаний другим студентам в ходе практических занятий. Достоинством компьютерных презентаций является увеличение темпа занятий, постоянное наличие необходимой информации перед глазами студентов, а также возвращение к нужной информации при необходимости на любом этапе учебного процесса, что способствует лучшему усвоению нового материала. Метод проектов с использованием компьютерных презентаций успешно применяется при участии в различных конкурсах внутриколледжных и краевого масштаба. К критериям оценивания выполненных проектов можно отнести:

- соблюдение требований к оформлению работы;
- полнота раскрытия темы;
- объем использованной информации, выходящей за рамки программы;
- объем использованной литературы;
- логика изложения, убедительность рассуждений, оригинальность мышления, четкость структурирования работы;
- доступность, логичность и свобода публичного изложения содержания и результатов исследования;

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

– понимание сути заданных вопросов, аргументированность, лаконичность и четкость ответов.

В настоящее время особую значимость в профессиональном образовании приобретает практико-ориентированное обучение, целью которого является формирование умений и знаний студента, таким образом, чтобы он мог быстро погружаться в трудовые операции, эффективно применять квалификацию, формирующийся опыт и навыки, приобретенные в процессе подготовки. Построение учебного процесса на основе данного подхода обеспечивает единство освоения теоретического материала и выработки опыта практической работы, их применение в процессе принятия решений и выполнения рабочих задач и проблем.

При организации процесса подготовки специалиста и разработке наполнения образования упор нужно делать на принципах дуальности и ориентированности на практическую составляющую. Это даст возможность готовить будущих работников, специалистов с навыками диалогического общения, имеющих терпимый подход к позиции и мнению сотрудников, способных вычленять суть из общей картины, выбирать наилучший путь решения, видеть наперед и оценивать результаты, что является основными профессиональными признаками компетентности востребованного специалиста [3].

В основу осуществления обозначенных принципов должны быть заложены: конкретные производственные задачи, уровень сложности которых увеличивается по ходу освоения программы обучения; направленность профессиональной деятельности специалистов, которые осуществляют трудовую деятельность единолично, а также малыми и средними группами, коллективом; внедрение новых знаний, инновационных методов разных сфер науки и техники.

Практико-ориентированный подход к подготовке студентов в учреждении среднего специального образования должен использоваться коллективом педагогов с самого начала обучения, а в дальнейшем осуществлять помощь и поддержку в постепенном освоении профессиональных компетенций каждым обучающимся.

Несмотря на важность практико-ориентированного подхода для сегодняшнего профессионального образования, его наполнение и модели еще не имеют необходимой теоретической и методической проработки. В педагогической теории и практике очень слабо проработаны содержательные характеристики профессиональной подготовки квалифицированных работников педагогической среде учебного заведения, нет

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

соответствующих схем, осуществление которых могло бы гарантированно обеспечить более высокое качество обучения специалистов во многих производственных отраслях.

Формирование практико-ориентированной обучающей среды образовательного учреждения, исследование ее воздействия на раскрытие и становление, реализацию и самосовершенствование индивидуума является в настоящее время насущной проблемой в области профессиональной педагогики.

Как показывает практика, использование инновационных методов в профессионально-ориентированном обучении является необходимым условием для подготовки высококвалифицированных специалистов. Использование разнообразных методов и приемов активного обучения пробуждает у студентов интерес к самой учебно-познавательной деятельности, что позволяет создать атмосферу мотивированного, творческого обучения и одновременно решать целый комплекс учебных, воспитательных, развивающих задач.

Важным звеном в подготовке высококлассного специалиста является производственная практика. Подготовительный этап перед производственной практикой для каждого студента индивидуальный, здесь определяется профессиональная пригодность каждого студента. После прохождения медицинского и психофизиологического обследования заключается договор между образовательной организацией и предприятием о производственной практике студента, в котором оговорены условия и сроки прохождения практики. Приказом по предприятию за студентом закрепляется наставник, подготовка наставников ведется планомерно. Они знакомятся с основной образовательной программой, изучают программу производственной практики, для них проводятся инструктивно-методические совещания.

Стало традиционным для колледжа и его партнеров ежегодно проводить круглые столы, на которых обсуждаются вопросы взаимодействия для повышения качества подготовки выпускников, оценки их конкурентоспособности на рынке труда и определения факторов, отвечающих за карьерное продвижение выпускников. Уровень удовлетворенности работодателей теоретической и практической подготовкой выпускников определяется по результатам анкетирования мастеров, руководителей структурных подразделений и предприятий. На таких встречах работодатели непосредственно участвуют в выработке решений выявленных проблем. При необходимости вносятся коррективы в модель интеграции производственной и образовательной сфер.

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

Оценка качества подготовки выпускников колледжа работодателями осуществляется во время проведения государственной итоговой аттестации. В состав государственной экзаменационной комиссии входят не менее двух представителей социальных партнеров, один из которых возглавляет комиссию. Каждый председатель государственной экзаменационной комиссии делает анализ, в котором отражаются характеристика общего уровня подготовки выпускников, анализ результатов ГИА, недостатки в подготовке обучающихся, выводы и предложения. Работодатели через своих специалистов участвуют в сопровождении студента при написании письменной экзаменационной работой, участвуют в рецензировании ПЭР, тематика которых сопряжена с деятельностью предприятия и основана на результатах прохождения производственной практики.

Сегодня перед системой профессионального образования ставятся не только внедрение инновационных технологий, но и разноплановые задачи, выдвигаются новые требования к формам и методам организации образовательного процесса, связанные с участием в движении WorldSkills Russia, инклюзивным образованием, подготовкой кадров для высокотехнологичных производств, в том числе по профессиям и специальностям ТОП-50. Вопросы подготовки кадров для конкретных предприятий, учет потребностей регионального рынка труда не являются исчерпывающими в иерархии показателей эффективности профессионального образования. Одним из важных направлений деятельности современных профессиональных образовательных организаций является расширение образовательных программ для взрослых стоящих на бирже труда по безработице, в декретном отпуске (основных программ профессионального обучения, дополнительных профессиональных программ), ориентированных на потребности предприятий в обучении, повышении квалификации, профессиональной переподготовке кадров. В подготовку, переподготовку, повышение квалификации кадров все активнее включаются организации работодателей.

Список используемых источников:

1. Осмоловская И. М. Инновации и педагогическая практика //Народное образование. 2010. № 6. С. 182 – 188.
2. Симоненко Н. Н. Управление образовательными услугами с применением инновационных методов обучения //Вестник Тихоокеанского государственного университета. 2012. № 2. С. 201 – 206.
3. Черкасов М. Н. Инновационные методы обучения студентов //XIV Международная заочная научно-практическая конференция «Инновации в науке». Новосибирск, 2012.

ЭФФЕКТИВНЫЕ МЕТОДИКИ ПОДГОТОВКИ К ДЕМОНСТРАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ

*Горбунова Я.Ю., преподаватель спец.дисциплин
КГА ПОУ «УКТУ», г. Уссурийск*

В послании Федеральному Собранию 4 декабря 2014 года Президентом Российской Федерации дано поручение, направленное на развитие системы подготовки рабочих кадров: «К 2020 году как минимум в половине колледжей России подготовка по 50 наиболее востребованным и перспективным рабочим профессиям должна вестись в соответствии с лучшими мировыми стандартами и передовыми технологиями...». Во исполнение указанного поручения, а также распоряжения Правительства Российской Федерации от 3 марта 2015 года № 349-р «Об утверждении комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования на 2015 - 2020 годы», в соответствии с паспортом приоритетного проекта «Образование» по направлению «Подготовка высококвалифицированных специалистов и рабочих кадров с учетом современных стандартов и передовых технологий» («Рабочие кадры для передовых технологий»), утвержденным протоколом заседания Президиума Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и приоритетным проектам от 25 октября 2016 года №9, Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» проводится пилотная апробация демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в рамках государственной итоговой аттестации.

Демонстрационный экзамен — это процедура, позволяющая обучающемуся в условиях, приближенных к производственным продемонстрировать освоенные профессиональные компетенции.

Целью проведения демонстрационного экзамена является определение соответствия результатов освоения образовательных программ среднего профессионального образования требованиям стандартов WorldSkills и федеральных государственных образовательных стандартов СПО (по соответствующим компетенциям).

Выпускники, прошедшие аттестационные испытания в формате демонстрационного экзамена получают возможность:

– Одновременно с подтверждением уровня освоения образовательной программы в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

подтвердить свою квалификацию в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс без прохождения дополнительных аттестационных испытаний;

– Подтвердить свою квалификацию по отдельным профессиональным модулям, востребованным предприятиями-работодателями и получить предложение о трудоустройстве на этапе выпуска из образовательной организации;

– Одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получить документ, подтверждающий уровень профессиональных компетенций в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия – Паспорт компетенций (Skills Passport). Все выпускники, прошедшие демонстрационный экзамен и получившие Паспорт компетенций вносятся в базу данных молодых профессионалов, доступ к которому предоставляется всем ведущим предприятиям-работодателям, признавшим формат демонстрационного экзамена, для осуществления поиска и подбора персонала.

Для образовательных организаций проведение аттестационных испытаний в формате демонстрационного экзамена – это:

– Возможность объективно оценить содержание и качество образовательных программ;

– Объективно оценить материально-техническую базу;

– Оценить уровень квалификации преподавательского состава;

– Возможность определения точек роста и дальнейшего развития в соответствии с актуальными требованиями международного рынка труда.

Наступательное движение WorldSkills в системе среднего профессионального образования с наглядной очевидностью продемонстрировало, что начали работать реальные механизмы независимой оценки компетенций, сопряженные с государственной итоговой аттестацией по реализуемым в колледжах программам подготовки специалистов среднего звена и программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

Этапы подготовки и проведения демонстрационного экзамена:

1. Организационный этап

2. Формирование экспертной группы, организация и обеспечение деятельности Экспертной группы;

3. Разработка регламентирующих документов:

Регистрация участников экзамена, информирование о сроках и порядке проведения демонстрационного экзамена (регистрация участников, информирование о сроках и порядке

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

проведения демонстрационного экзамена осуществляется центром проведения демонстрационного экзамена);

Работа с участниками:

1. Проведение организационных собраний для информирования о демонстрационном экзамене;
2. Ознакомление с локальными актами, перечнем компетенций, процедурой демонстрационного экзамена;
3. Сбор личной информации для внесения в eSim;
4. Проверка электронных адресов «тестовым» письмом;
5. Оформление документов;
6. Личное заявление с указанием компетенции и соглашение на использование персональных данных.

Подготовка площадки проведения экзамена и установка оборудования (после уточнения количества участников экзамена по компетенциям, главным экспертом разрабатывается и утверждается схема расстановки и комплектования рабочих мест на каждую площадку).

4. Проведение демонстрационного экзамена.

- Подготовительный этап.
- Правила и нормы техники безопасности.
- Проведение основных мероприятий демонстрационного экзамена.
- Оценка экзаменационных заданий.
- Оформление результатов экзамена.
- Результаты демонстрационного экзамена.

Формирование итогового документа о результатах выполнения экзаменационных заданий по каждому участнику выполняется автоматизировано с использованием систем CIS и eSim.

Участник может ознакомиться с результатами выполненных экзаменационных заданий в личном профиле в системе eSim. Также, право доступа к результатам экзамена может быть предоставлено предприятиям-партнерам Союза «Ворлдскиллс Россия».

Эффективная подготовка к демонстрационному экзамену в КГА ПОУ «УКТУ» проходит во всех направлениях.

Педагогические работники проходят ежегодно профессиональное обучение, профессиональную переподготовку, курсовое обучение по новым и перспективным

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

профессиям, специальностям, в том числе обучены в качестве экспертов для проведения демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills по компетенциям «Кондитерское дело», «Поварское дело».

Проводится модернизация материально-технической базы, обновлено программно-методическое обеспечение. Для правильной организации демонстрационного экзамена образовательное учреждение строго следует этапам подготовки к экзамену и соблюдает правила проведения.

В связи с тем, что преподаватели колледжа не имеют право оценивать обучающихся своей образовательной организации, мы привлекаем работников предприятий-работодателей. Они также проходят обучение в качестве экспертов для проведения демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills.

В колледже сформирована и активно работает система наставничества, в том числе и по подготовке к демонстрационному экзамену. В связи с тем, что в настоящее время движение Worldskills активно вливается в систему профессионального образования, остро стоит вопрос именно качественной подготовки обучающихся к чемпионатам и демонстрационному экзамену.

Студент, который достиг определенных результатов в чемпионатном движении, служит для других обучающихся авторитетом и примером успешного профессионального роста. Он может помочь решить проблему адаптации к новым видам деятельности, показать, как решать возникающие проблемы и извлечь максимум преимуществ из обучения, оказать поддержку в личностном и карьерном развитии.

Преподаватели колледжа приняли участие в работе по актуализации ФГОС в соответствии с требованиями Worldskills. Таким образом в учебную практику были внедрены элементы заданий WorldSkills по соответствующим компетенциям.

Обучающиеся, показавшие высокий уровень подготовки на практике, участвуют во внутриколледжном конкурсе «Лучший в профессии» по стандартам WorldSkills. Победителей готовят к региональному чемпионату по стандартам WorldSkills, но и те, кто не попал, продолжают тренироваться, так как есть возможность участия в следующем чемпионате.

Хотелось бы отметить, что у обучающихся, участвующих в конференциях, тематических классных часах, конкурсах профессиональной направленности, улучшаются показатели индивидуально-психологических характеристик, таких как самооценка, мотивационная направленность, эмоциональная реакция на воздействие стимулов

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

окружающей среды, повышается предметно профессиональная компетентность. А это в свою очередь помогает студенту овладеть общими компетенциями: понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, организовывать собственную деятельность, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Участие студентов в мероприятиях внутри колледжа, их маленькие победы, способствуют тому, что дальнейшее участие обучающихся в соревнованиях, конкурсах, олимпиадах, экзаменах более высокого уровня становится для них делом привычным.

Также обучающихся знакомят с правилами проведения демонстрационного экзамена заранее, они изучают необходимую документацию, на тренингах моделируются различные ситуации, что может произойти на экзамене, и им необходимо найти правильное решение, как нужно поступить, чтобы не нарушить правила проведения экзамена.

Систематические тренировки позволяют отточить навыки работы, сначала работа ведется в разрезе правильности выполнения, затем по мере подготовки студентов, добавляется работа над быстротой выполнения задания. Нужно отметить, что тренировки проводятся в условиях, максимально приближенных к условиям проведения демонстрационного экзамена.

Особую роль играет работа по психолого-педагогическому сопровождению подготовки обучающихся к демонстрационному экзамену, так как данное мероприятие, в виду строгих ограничений, временных рамок, наличия на площадке независимых экспертов, отражается и на психологическом состоянии студентов.

В результате демонстрационного экзамена обучающихся КГА ПОУ «Уссурийский колледж технологии и управления» по компетенции «Поварское дело» в 2020-2021 учебном году наблюдался положительный результат обучения, что говорит об эффективности применяемых методик.

В 2021-2022 году будут проводиться демонстрационные экзамены по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Эффект, который дает проведение демонстрационного экзамена:

- Направленность программы обучения на решение прикладных задач;
- Непрерывная совместная работа по корректировке учебного процесса, которая позволяет обеспечивать постоянное взаимодействие педагогического коллектива и

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

профессионального сообщества в рамках формирования требований к специалистам и программам их обучения;

– Вовлечение студентов в решение реальных прикладных задач еще на стадии обучения;

– Материально-техническая поддержка учебного процесса: оснащение учебных лабораторий необходимым оборудованием и инвентарем.

Список используемых источников:

1. Федеральный Закон от 29.12.2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Приказ от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

3. «Worldskills Russia» [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://https://worldskills.ru>.

**ЭФФЕКТИВНЫЕ МЕТОДИКИ ПОДГОТОВКИ К ДЕМОНСТРАЦИОННОМУ
ЭКЗАМЕНУ**

*Горбунова Яна Юрьевна, преподаватель,
КГА ПОУ «Уссурийский колледж управления и технологии», г. Уссурийск*

В послании Федеральному Собранию 4 декабря 2014 года Президентом Российской Федерации дано поручение, направленное на развитие системы подготовки рабочих кадров: «К 2020 году как минимум в половине колледжей России подготовка по 50 наиболее востребованным и перспективным рабочим профессиям должна вестись в соответствии с лучшими мировыми стандартами и передовыми технологиями...». Во исполнение указанного поручения, а также распоряжения Правительства Российской Федерации от 3 марта 2015 года № 349-р «Об утверждении комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования на 2015 - 2020 годы», в соответствии с паспортом приоритетного проекта «Образование» по направлению «Подготовка высококвалифицированных специалистов и рабочих кадров с учетом современных стандартов и передовых технологий» («Рабочие кадры для передовых технологий»), утвержденным протоколом заседания Президиума Совета при Президенте

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

Российской Федерации по стратегическому развитию и приоритетным проектам от 25 октября 2016 года №9, Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» проводится пилотная апробация демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в рамках государственной итоговой аттестации.

Демонстрационный экзамен — это процедура, позволяющая обучающемуся в условиях, приближенных к производственным продемонстрировать освоенные профессиональные компетенции.

Целью проведения демонстрационного экзамена является определение соответствия результатов освоения образовательных программ среднего профессионального образования требованиям стандартов WorldSkills и федеральных государственных образовательных стандартов СПО (по соответствующим компетенциям).

Выпускники, прошедшие аттестационные испытания в формате демонстрационного экзамена получают возможность:

– Одновременно с подтверждением уровня освоения образовательной программы в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами подтвердить свою квалификацию в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс без прохождения дополнительных аттестационных испытаний;

– Подтвердить свою квалификацию по отдельным профессиональным модулям, востребованным предприятиями-работодателями и получить предложение о трудоустройстве на этапе выпуска из образовательной организации;

– Одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получить документ, подтверждающий уровень профессиональных компетенций в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия – Паспорт компетенций (Skills Passport). Все выпускники, прошедшие демонстрационный экзамен и получившие Паспорт компетенций вносятся в базу данных молодых профессионалов, доступ к которому предоставляется всем ведущим предприятиям-работодателям, признавшим формат демонстрационного экзамена, для осуществления поиска и подбора персонала.

Для образовательных организаций проведение аттестационных испытаний в формате демонстрационного экзамена – это:

– Возможность объективно оценить содержание и качество образовательных программ;

– Объективно оценить материально-техническую базу;

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

- Оценить уровень квалификации преподавательского состава;
- Возможность определения точек роста и дальнейшего развития в соответствии с актуальными требованиями международного рынка труда.

Наступательное движение WorldSkills в системе среднего профессионального образования с наглядной очевидностью продемонстрировало, что начали работать реальные механизмы независимой оценки компетенций, сопряженные с государственной итоговой аттестацией по реализуемым в колледжах программам подготовки специалистов среднего звена и программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

Этапы подготовки и проведения демонстрационного экзамена:

1. Организационный этап

2. Формирование экспертной группы, организация и обеспечение деятельности Экспертной группы;

3. Разработка регламентирующих документов:

Регистрация участников экзамена, информирование о сроках и порядке проведения демонстрационного экзамена (регистрация участников, информирование о сроках и порядке проведения демонстрационного экзамена осуществляется центром проведения демонстрационного экзамена);

Работа с участниками:

1. Проведение организационных собраний для информирования о демонстрационном экзамене;

2. Ознакомление с локальными актами, перечнем компетенций, процедурой демонстрационного экзамена;

3. Сбор личной информации для внесения в eSim;

4. Проверка электронных адресов «тестовым» письмом;

5. Оформление документов;

6. Личное заявление с указанием компетенции и соглашение на использование персональных данных.

Подготовка площадки проведения экзамена и установка оборудования (после уточнения количества участников экзамена по компетенциям, главным экспертом разрабатывается и утверждается схема расстановки и комплектования рабочих мест на каждую площадку).

4. Проведение демонстрационного экзамена.

- Подготовительный этап.

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

- Правила и нормы техники безопасности.
- Проведение основных мероприятий демонстрационного экзамена.
- Оценка экзаменационных заданий.
- Оформление результатов экзамена.
- Результаты демонстрационного экзамена.

Формирование итогового документа о результатах выполнения экзаменационных заданий по каждому участнику выполняется автоматизировано с использованием систем CIS и eSim.

Участник может ознакомиться с результатами выполненных экзаменационных заданий в личном профиле в системе eSim. Также, право доступа к результатам экзамена может быть предоставлено предприятиям-партнерам Союза «Ворлдскиллс Россия».

Эффективная подготовка к демонстрационному экзамену в КГА ПОУ «УКТУ» проходит во всех направлениях.

Педагогические работники проходят ежегодно профессиональное обучение, профессиональную переподготовку, курсовое обучение по новым и перспективным профессиям, специальностям, в том числе обучены в качестве экспертов для проведения демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills по компетенциям «Кондитерское дело», «Поварское дело».

Проводится модернизация материально-технической базы, обновлено программно-методическое обеспечение. Для правильной организации демонстрационного экзамена образовательное учреждение строго следует этапам подготовки к экзамену и соблюдает правила проведения.

В связи с тем, что преподаватели колледжа не имеют право оценивать обучающихся своей образовательной организации, мы привлекаем работников предприятий-работодателей. Они также проходят обучение в качестве экспертов для проведения демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills.

В колледже сформирована и активно работает система наставничества, в том числе и по подготовке к демонстрационному экзамену. В связи с тем, что в настоящее время движение Worldskills активно вливается в систему профессионального образования, остро стоит вопрос именно качественной подготовки обучающихся к чемпионатам и демонстрационному экзамену.

Студент, который достиг определенных результатов в чемпионатном движении, служит для других обучающихся авторитетом и примером успешного профессионального

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

роста. Он может помочь решить проблему адаптации к новым видам деятельности, показать, как решать возникающие проблемы и извлечь максимум преимуществ из обучения, оказать поддержку в личностном и карьерном развитии.

Преподаватели колледжа приняли участие в работе по актуализации ФГОС в соответствии с требованиями Worldskills. Таким образом в учебную практику были внедрены элементы заданий WorldSkills по соответствующим компетенциям.

Обучающиеся, показавшие высокий уровень подготовки на практике, участвуют во внутриколледжном конкурсе «Лучший в профессии» по стандартам WorldSkills. Победителей готовят к региональному чемпионату по стандартам WorldSkills, но и те, кто не попал, продолжают тренироваться, так как есть возможность участия в следующем чемпионате.

Хотелось бы отметить, что у обучающихся, участвующих в конференциях, тематических классных часах, конкурсах профессиональной направленности, улучшаются показатели индивидуально-психологических характеристик, таких как самооценка, мотивационная направленность, эмоциональная реакция на воздействие стимулов окружающей среды, повышается предметно профессиональная компетентность. А это в свою очередь помогает студенту овладеть общими компетенциями: понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, организовывать собственную деятельность, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Участие студентов в мероприятиях внутри колледжа, их маленькие победы, способствуют тому, что дальнейшее участие обучающихся в соревнованиях, конкурсах, олимпиадах, экзаменах более высокого уровня становится для них делом привычным.

Также обучающихся знакомят с правилами проведения демонстрационного экзамена заранее, они изучают необходимую документацию, на тренингах моделируются различные ситуации, что может произойти на экзамене, и им необходимо найти правильное решение, как нужно поступить, чтобы не нарушить правила проведения экзамена.

Систематические тренировки позволяют отточить навыки работы, сначала работа ведется в разрезе правильности выполнения, затем по мере подготовки студентов, добавляется работа над быстротой выполнения задания. Нужно отметить, что тренировки проводятся в условиях, максимально приближенных к условиям проведения демонстрационного экзамена.

**Круглый стол «Инновационные подходы и проблемы в преподавании дисциплин
профессионального цикла в сфере общественного питания и услуг»**

Особую роль играет работа по психолого-педагогическому сопровождению подготовки обучающихся к демонстрационному экзамену, так как данное мероприятие, в виду строгих ограничений, временных рамок, наличия на площадке независимых экспертов, отражается и на психологическом состоянии студентов.

В результате демонстрационного экзамена обучающихся КГА ПОУ «Уссурийский колледж технологии и управления» по компетенции «Поварское дело» в 2020-2021 учебном году наблюдался положительный результат обучения, что говорит об эффективности применяемых методик.

В 2021-2022 году будут проводиться демонстрационные экзамены по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Эффект, который дает проведение демонстрационного экзамена:

- Направленность программы обучения на решение прикладных задач;
- Непрерывная совместная работа по корректировке учебного процесса, которая позволяет обеспечивать постоянное взаимодействие педагогического коллектива и профессионального сообщества в рамках формирования требований к специалистам и программам их обучения;
- Вовлечение студентов в решение реальных прикладных задач еще на стадии обучения;
- Материально-техническая поддержка учебного процесса: оснащение учебных лабораторий необходимым оборудованием и инвентарем.

Список используемых источников:

1. Федеральный Закон от 29.12.2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»
3. «Worldskills Russia» [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://https://worldskills.ru>.