



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)
ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ
КАФЕДРА ПОДГОТОВКИ ПЕДАГОГОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
И ПРЕДМЕТНЫХ МЕТОДИК

Конкурсы профессионального мастерства как средство развития
профессиональных компетенций будущих педагогов профессионального
обучения

Выпускная квалификационная работа
по направлению 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)»

Направленность программы бакалавриата
«Производство продовольственных продуктов»

Проверка на объем заимствований:

74,84 % авторского текста

Работа рекомендована
рекомендована/ не рекомендована к защите

« 7 » 09 2021 г.

Зав.кафедрой ПППО и ИМ

Корнеева Н.Ю.

Выполнил:

Студентка группы ЗФ-509-083-5-1

Попкова Анастасия Олеговна

Научный руководитель:

к.т.н., доцент кафедры ПППОиПМ

Ногина Анна Александровна

Челябинск
2021 г

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	
1.Теоретические основы изучения профессионального развития педагогов в процессе организации конкурсов профессионального мастерства.....	
1.1. Историография проблемы формирования и развития профессиональных компетенций	
1.2.Виды и структуры организации и проведения конкурсов профессионального мастерства.....	
1.3.Конкурс профессионального мастерства как средство профессионального развитие педагогов.....	
Выводы по 1 главе	
2. Практические основы организации конкурсов профессионального мастерства педагогов профессионального обучения.....	
2.1.Характеристика организации ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».....	
2.2. Программа проведения конкурса профессионального мастерства в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».....	
2.3. Методические рекомендации по организации и проведению конкурсов профессионального мастерства для формирования профессиональных компетенций будущих педагогов.....	
Выводы по 2 главе	
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК.....	
ПРИЛОЖЕНИЯ	

ВВЕДЕНИЕ

Сейчас с точки зрения модернизации российского образования резко возрос спрос на квалифицированный персонал, творчески мыслящий педагог, способный к постоянному профессиональному совершенствованию и умеющий выбирать направления и формы для собственного профессионального роста.

Процесс профессионального развития преподавателя включает в себя разнообразные действия, результатом которых является обогащение опыта и повышение профессиональной компетентности преподавателя.

Повышение профессионализма преподавателя происходит за счет самообразования, то есть обновления образовательных потребностей, постановки целей, целей и последовательного подхода к этой цели посредством определенных действий. Профессиональное развитие осуществляется за счет внутренних и внешних источников.

Это осознанное, обязательно добровольное участие педагога в мероприятиях, организованных образовательным учреждением, выраженное в различных формах (корпоративное обучение, исследовательская деятельность, участие в инновационной деятельности ОУ, трансляция опыта на семинарах, мастер-классах) и за счет использования потенциала внешних источников повышение квалификации, обобщение и распространение опыта, конкурсы педагогического мастерства и пр.)

Согласно Положениям, конкурсы педагогических достижений любого уровня должны решать целый комплекс задач.

Выявлять и распространять эффективный педагогический опыт; создавать условия для профессиональной и личностной самореализации педагогических работников; помогают выявлять талантливых, творчески работающих педагогических работников; повышать престиж педагогического труда и публично признавать вклад педагогических работников в развитие

системы образования; совершенствовать механизмы оценки педагогического труда; привлекать внимание общественности к позитивному педагогическому опыту.

Исследования по проблеме конкурсного движения: понимание сущности конкурсов профессионального мастерства педагогов (Л.П. Дуганова, Е.М. Пахомова) ;развитие творческого потенциала педагогов в процессе проведения конкурса профессионального мастерства (Г.Ф. Привалова); организационно-педагогические условия проведения конкурсов профессионального мастерства педагогов как средства повышения квалификации его участников (Е.М. Пахомова) ; влияние конкурсов педагогического мастерства на развитие профессиональной компетенции педагогов (В.А. Дубровская) ; анализ форм конкурсных испытаний и типов конкурсных заданий (Е.И. Власова, К. А. Митрофанов, С. В. Старобинский); проблемы подготовки педагогов к профессиональным конкурсам в центрах повышения квалификации (Г. И. Зими́на, Т. А. Соколова); поддержка деятельности педагога методической службой (Н. В. Немова, Т.П.Афанасьева) ; необходимость консультационного сопровождения профессионального развития педагогов в условиях непрерывного образования (Е.В.Стародубцева, С.В. Кирдянкина) и др.

Анализ перечисленных исследований и психолого-педагогической литературы позволил установить, что специальных исследований, посвященных управлению профессиональным развитием педагогов средствами конкурсного движения, не существует.

Однако практика показывает, что сегодня конкурсы профессиональных достижений представляют собой соревновательные мероприятия по выявлению и публичному представлению опыта работы лучших преподавателей..

С одной стороны, конкурсы позволяют «выходить» за пределы образовательного учреждения, знакомиться с передовым опытом коллег,

представлять учительскому сообществу собственный опыт, прогнозировать дальнейшее профессиональное развитие.

С другой стороны, в педагогической практике наблюдается ряд противоречий, требующих решений, а именно: между потребностью в самореализации и непониманием педагогами возможностей конкурсов; между потребностью в выявлении лидеров образования и недостаточным использованием потенциала конкурсантов-победителей; между необходимостью повышения уровня профессионализма педагогов – участников конкурсов педагогических достижений и недостаточным сопровождением субъектов конкурсов.

Необходимость разрешения этих противоречий предполагает разработку эффективного механизма управления профессиональным развитием педагогов средствами конкурсов педагогических достижений.

Проблему исследования сформулируем вопросом: возможно ли управлять профессиональным развитием педагога средствами профессиональных конкурсов?

Степень разработанности проблемы:

Конкурсы профессионального мастерства являются предметом научных исследований и характеризуются с различных позиций, чрезвычайно важных для развития образования.

Актуальность темы: недостаточная разработанность данной проблемы в педагогической науке, а также практика образовательной деятельности обусловили выбор темы исследования: «Конкурсы профессионального мастерства как средство развития профессиональных компетенций будущих педагогов профессионального обучения».

Цель исследования: теоретическое обоснование и опытно-поисковая проверка эффективности содержания и методов подготовки педагогов к творческой самореализации и развитию их творческого потенциала в процессе

конкурса профессионального мастерства и последующей профессиональной деятельности.

Объект исследования: процесс развития творческого потенциала педагога в профессиональной деятельности.

Предмет исследования: подготовка и проведение конкурсов профессионального мастерства как средство развития профессиональных компетенции будущих педагогов профессионального обучения.

Задачи:

1.Историография развития творческого потенциала педагога на основе анализа психолого-педагогической литературы.

2.Программа проведения конкурса профессионального мастерства как средства развития творческого потенциала педагога.

3.Характеристика организации ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

4.Программа проведения конкурса профессионального мастерства в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

5. Методические рекомендации по организации и проведению конкурсов профессионального мастерства для формирования профессиональных компетенций будущих педагогов

Методы исследования: анализ психолого-педагогической литературы и нормативно-правовых документов, регулирующих профессиональные конкурсы.

Практическая значимость: Разработан комплекс учебно-творческих задач с использованием учебного материала предметных областей с учетом прогноза возникновения нестандартных ситуаций в условиях конкурса профессионального мастерства, может использоваться в работе преподавателей СПО и мастеров производственного обучения при подготовке будущих техников-технологов.

Методологические основы: Полученные результаты исследования внедрены в практику подготовки педагогов к конкурсу профессионального мастерства в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Челябинском государственном колледже индустрии питания и торговли»

База исследования: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Структура работы: работа состоит из введения, 2 глав, заключения, библиографического списка.

1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ ПЕДАГОГОВ В ПРОЦЕССЕ ОРГАНИЗАЦИИ КОНКУРСОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА

§1.1 Историография проблемы формирования и развития профессиональных компетенций

Среднее профессиональное образование должно формировать целостную базу универсальных знаний, умений, навыков, личного опыта, самостоятельной деятельности, то есть ключевых навыков.

В современной литературе предпринимаются попытки развести два понятия: компетенция и компетентность. Второй термин имеет такие синонимы, как общая компетентность и профессиональная компетентность.

Компетенция – свойство личности, потенциальная способность индивида справляться с различными задачами, совокупность знаний, умений и навыков, необходимых для осуществления конкретной профессиональной деятельности.

В педагогической науке можно выделить два направления - синонимизирующее и дифференцирующее. Представители первого направления (В.А. Болотов, В.С. Леднев, М.В. Рыжаков, В.В. Сериков и др.) отождествляют данные понятия, акцентируя внимание на практической направленности компетенций.

Сторонники второго направления (И.А. Зимняя, О.М. Мутовская, А.В. Хуторской, С.Е. Шишов и др.) принципиально разграничивают данные понятия, позиционируя компетентность как первичную категорию. И.А. Зимняя понимает под компетенцией некоторые внутренние, потенциальные, сокрытые знания, представления, системы ценностей, которые потом проявляются в компетентности человека.

А.В. Хуторской под компетенцией понимает «социальное требование (норму) к образовательной подготовке ученика[1], необходимой для его качественной продуктивной деятельности в определенной сфере». Компетентность с его точки зрения – это «владение соответствующей компетенцией, совокупность личностных качеств ученика, обусловленных опытом его деятельности в определенной социально и личностно-значимой сфере».

Таким образом, автор рассматривает компетентность как совокупность взаимосвязанных личностных качеств (знания, умения, навыки, способности, ценностно-смысловые ориентации) и готовность их применения в определенной деятельности. А.В. Хуторской акцентирует внимание на деятельностной основе компетентности.

Наряду с А.В. Хуторским, компетентность, рассматривают А.Г. Бермус [3], Г.К. Селевко, О.М. Мутовкина, С.Е. Шишов и другие. С позиции данных ученых, компетентность - это не просто набор знаний, умений, навыков и личностных качеств, а способность использовать их в конкретной ситуации. Это «мера способности человека включаться в деятельность».

Большинство исследователей придерживаются той точки зрения, что компетентность - это возможность не просто обладать знаниями, но скорее потенциально быть готовым решать задачи со знанием дела.

Н.А. Фоменко понятие «компетенция» рассматривает как «способность и готовность личности к деятельности, основанные на знаниях и опыте, приобретенные благодаря обучению, ориентированные на самостоятельное участие личности в учебно-познавательном процессе, а также направленные на ее успешное включение в трудовую деятельность».

Компетентность – совокупность личностных качеств обучающегося (ценностно-смысловых ориентаций, знаний, умений, навыков, способностей), обусловленных опытом его деятельности в определенной социально и личностно-значимой сфере.

Компетентность – владение, обладание студента соответствующей компетенцией, включающее его личностное отношение к ней и предмету деятельности. Компетентность – уже состоявшееся качество личности (совокупность качеств) обучающегося и минимальный опыт деятельности в заданной сфере.[4]

Овладение ключевыми компетенциями позволяет решать самые различные проблемы в повседневной, профессиональной, социальной жизни. Ключевые компетенции основываются на знаниях, опыте, ценностях, склонностях человека и проявляются в его поведении.

К ключевым компетенциям относятся:

- общекультурная
- социально-трудовая
- коммуникативная
- компетенция в сфере личностного определения (профессиональная)
- математическая
- информационная
- автономизационная
- продуктивная
- нравственная

В современном мире человеку важно обладать всеми этими компетенциями для свободной ориентации в социуме и профессиональной деятельности. Также необходимо развить умение самостоятельно накапливать и обновлять знания, актуальные для профессии, личности и общества.

Профессиональные качества человека очень важны. Они формируют у будущего специалиста положительное отношение к своей профессии и, людям с которыми он работает. Стремление к личностному росту, профессиональному совершенствованию, позволяет решать те производственные задачи, которые ставит перед ним работодатель.

Профессиональная компетенция - емкое понятие, включающее не только профессиональные способности и умения (трудовая функция в рамках должности, профессии, специальности, квалификации), но и способность самостоятельно действовать в новых ситуациях при решении профессиональных проблем.

Вследствие этого профессиональная компетентность и профессиональная деятельность оказываются взаимосвязанными категориями: профессиональная компетентность формируется в результате освоения конкретных форм (видов) профессиональной деятельности и в ее предметном поле, а содержание деятельности, в свою очередь, определяет структуру и состав компетентности как комплекс профессиональных компетенций.

При этом компетенция рассматривается как определенная сфера приложения знаний, умений и качеств, которые в комплексе помогают специалисту действовать в различных, в том числе и новых для него, ситуациях при осуществлении конкретного вида профессиональной деятельности.

Профессиональные умения и навыки формируются в процессе деятельности. Чтобы выработать тот или иной навык, необходимо многократное повторение действий, упражнение, тренировка.

Суть активных методов, направленных на формирование умений и навыков, как раз и состоит в том, чтобы обеспечить выполнение студентами таких задач, в процессе решения которых они овладевали бы способом деятельности. [5]

Актуальной проблемой для молодежи остается проблема выбора профиля обучения, а в дальнейшем и профессии. При принятии решения о поступлении молодые люди должны опираться на потребности рынка труда в кадрах, на актуальные профессии конкретного региона. Эти показатели могут стать ориентирами при выборе места и направления обучения.

Профессиональные компетенции будущих педагогов - это:

1. Умение планировать свою профессиональную деятельность;
2. Готовность применять знания, умения и навыки, полученные в ходе обучения;
3. Развитие способности к саморазвитию в профессиональной деятельности;
4. Способность использовать современное технологическое оборудование;
5. Умение организовать рабочее место, планирование и самоконтроль трудовой деятельности, пользование и составление технологической документации.

Компетенции и деятельность неразрывно связаны между собой, компетенции формируются в процессе деятельности и ради будущей профессиональной деятельности и успешной адаптации.

Общие и профессиональные компетенции в обучении сосредотачиваются на том, чтобы не увеличивать объем информированности обучающегося в различных областях, а помочь ему самостоятельно решать проблемы в различных ситуациях.

Компетенция - это личная способность специалиста решать определенный класс профессиональных задач.[6]

Разные авторы определяют профессиональную компетенцию неодинаково: как совокупность профессиональных свойств (реализация профессионально-должностных требований на определенном уровне), как единую систему внутренних психических состояний и свойств личности специалиста (готовность осуществлять профессиональную деятельность, способность предпринимать необходимые для этого действия), как способность выполнять деятельность со знанием дела.

Следовательно, профессиональная компетенция это набор профессиональных знаний, умений и навыков, которые обеспечивают владение определенной технологией.

В традиционном подходе не уделяется достаточного внимания организации учебной деятельности, развитию интеллектуальной активности, которая будет направлена на обобщение и систематизацию знаний, готовности к их применению.

Проблемой среднего профессионального образования является недостаточное овладение навыками, которые позволяют применять теоретические знания на практике.

Внедрение компетентного подхода в нормативную и практическую составляющую образования позволяет учащимся улучшить свои навыки для успешного решения задач в профессиональной деятельности.

В концепции модернизации российского образования отмечается необходимость повышения уровня профессиональной подготовки.

Современное общество требует от будущих квалифицированных рабочих нравственности, сформированной системы ценностей и убеждений, высокой культуры, активной гражданской позиции, способности к самосовершенствованию и инновационной деятельности.

Таким образом, одной из важнейших задач учебного заведения является формирование профессионально-компетентного работника. [7]

Под компетентностью понимается, индивидуальная характеристика степени соответствия человека требованиям профессии. О наличии компетентности судят по результату труда человека.

Каждый работник компетентен в той степени, в какой выполняемая им работа отвечает требованиям, предъявляемым к конечному результату данной профессиональной деятельности; оценка или измерение конечного результата — это единственный научный способ судить о компетентности.

Компетентность конкретного человека уже, чем его профессионализм. Человек может быть профессионалом в целом в своей области, но не быть компетентным в решении всех профессиональных вопросов. Различают следующие виды профессиональной компетентности:

- специальная компетентность - владение собственно профессиональной деятельностью на достаточно высоком уровне, способность проектировать свое дальнейшее профессиональное развитие;

- социальная компетентность - владение совместной (групповой, кооперативной) профессиональной деятельностью, сотрудничеством, а также принятыми в данной профессии приемами профессионального общения; социальная ответственность за результаты своего профессионального труда;

- личностная компетентность - владение приемами личностного самовыражения и саморазвития, средствами противостояния профессиональным деформациям личности;

- индивидуальная компетентность — владение приемами само реализации и развития индивидуальности в рамках профессии, готовность к профессиональному росту, способность к индивидуальному самосохранению, неподверженность профессиональному старению, умение организовать рационально свой труд без перегрузок времени и сил, осуществлять труд не напряженно, без усталости и даже с освежающим эффектом.

Эти виды компетенции означают, по сути, зрелость человека в профессиональной деятельности, в профессиональном общении, в развитии личности профессионала, его индивидуальности. [8]

§1.2. Виды и структуры организации и проведения конкурсов профессионального мастерства

Дидактика профессионального и среднего образования рассматривает конкурсы профессионального мастерства как форму внеурочной работы обучающихся, которая имеет большое образовательное и воспитательное значение в подготовке квалифицированных кадров.

Конкурсы по сравнению с другими формами внеклассной и внеурочной работы наиболее эффективно способствуют формированию опыта творческой деятельности учащихся в системе СПО.

Планирование и организация конкурсов профессионального мастерства часто проводятся в течение учебного года.

Существует ряд профессий в системе СПО, при обучении которым совершенно необходимо одновременное формирование опыта творческой деятельности. Это должно стать неотъемлемым компонентом содержания производственного обучения.

Одним из эффективных дидактических средств формирования навыков творческой деятельности являются введенные в образовательный процесс конкурсы профессионального мастерства. [9]

Конкурс профессионального мастерства – это одна из наиболее действенных форм внеурочной работы в целях повышения уровня профессиональной подготовки будущих педагогов, развития и популяризации специальности.

Цели конкурса:

1. повышение качества профессиональной подготовки будущих специалистов
2. выявление наиболее талантливых будущих педагогов
3. формирование профессиональных компетенций
4. закрепление и развитие компетенций
5. стимулирование творческого роста будущих педагогов

Задачи конкурса:

1. анализ способностей будущих педагогов к решению профессионально значимых задач
2. мотивация будущих педагогов к повышению уровня профессиональной компетентности

3. формирование профессионального самосознания, ответственности, самостоятельности.

4. проверка способностей будущих педагогов к самостоятельной деятельности, ее проектированию, реализации, анализу

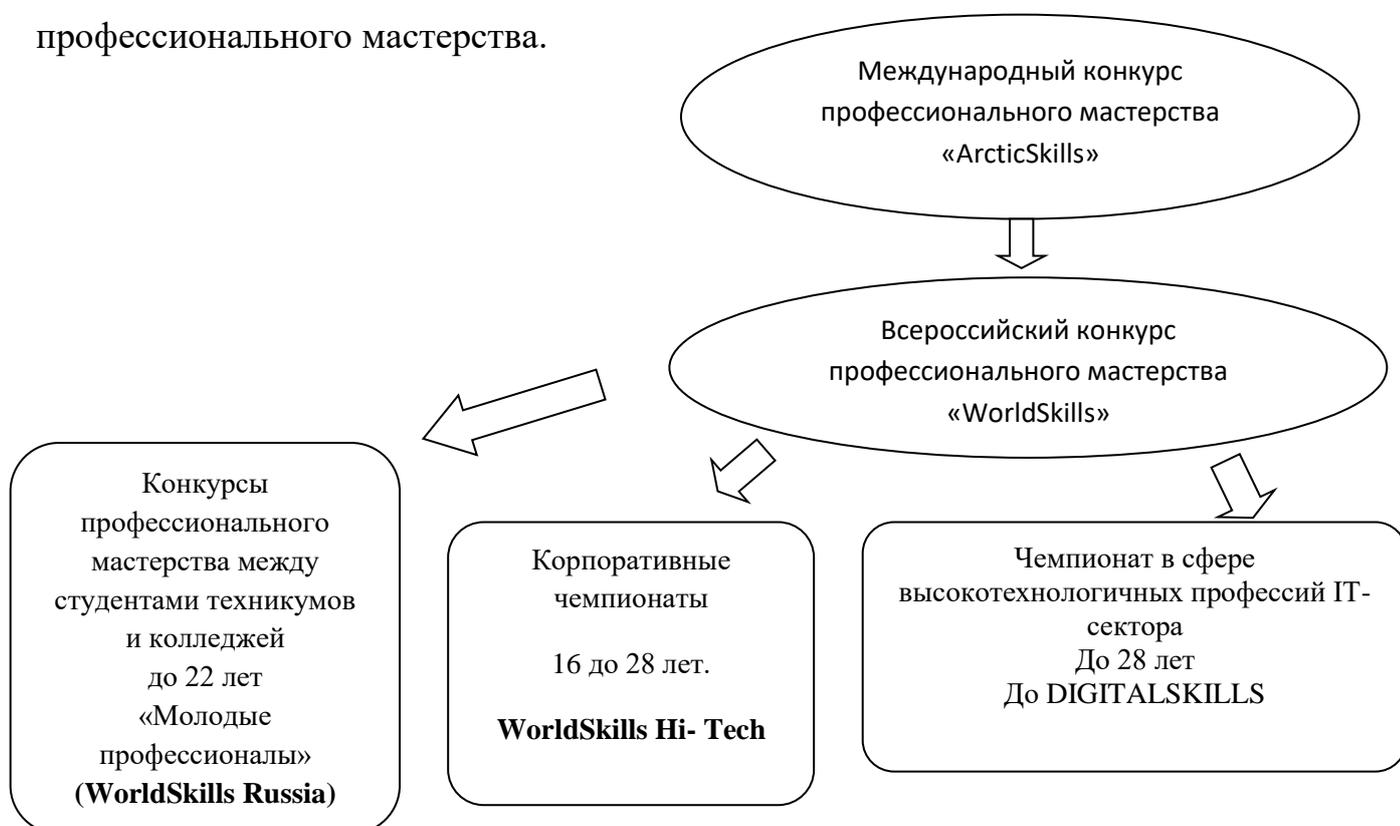
5. углубление теоретических знаний, развитие профессиональных компетенций будущих педагогов

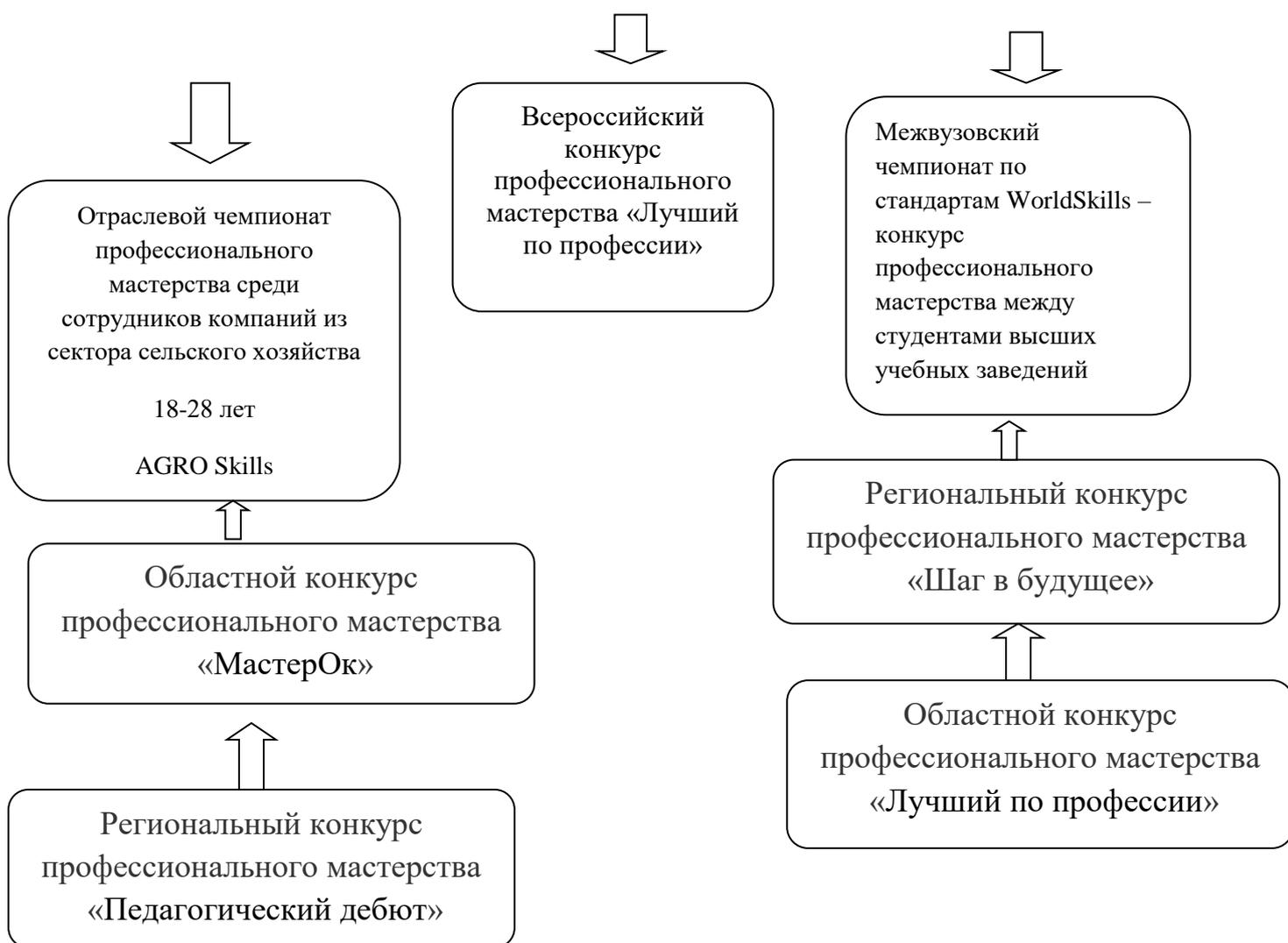
6. проверка профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной профессиональной деятельности

Анализ литературы позволяет выделить следующие виды конкурсов, наиболее часто используемых в работе со студентами:

- смотры-конкурсы предметно-развивающей среды,
- конкурсы методических, учебно-методических материалов,
- конкурсы профессионального мастерства

В рамках нашей работы мы рассмотрим виды конкурсов профессионального мастерства.





WorldSkills объединяет молодежь, производства и педагогов, чтобы научить молодых людей профессиональному мастерству и показать им, как стать лучшими в избранной ими специальности..

Основной деятельностью WS является организация в различных странах конкурсов профессионального мастерства. Чемпионаты WorldSkills проходят в различных странах, и являются важнейшим событием в области повышения профессиональной подготовки и совершенствования мастерства, всесторонне отражающим все направления промышленности.

Одной из главных целей Чемпионатов WorldSkills – показать важность профессионального образования, в качестве одного из верных средств социально-экономического преобразования.

Проведение профессиональных чемпионатов WorldSkillsRussia:

- Формирует характер, учит обязательности, придает уверенности в себе, повышает личную самооценку.
- Помогает выровнять и повысить качество необходимых стандартов профессиональных и образовательных систем обучения.
- Помогает определить эффективность образовательной учебной системы относительно промышленности и общественного спроса.
- Соревнование вносит интересные и увлекательные элементы в процесс обучения и учебной практики.
- Подтверждает тот факт, что профессиональное мастерство требует практического изучения и обучения в течение долгого времени.
- Повышает качество обучения, способствует профессиональному росту и управляет перестройкой системы профессионального обучения.

Содержание профессиональных конкурсов выбирается не произвольно, оно должно быть подчинено решению главных задач, стоящих перед системой образования. Каждый конкурс несет свою смысловую нагрузку, определяемую его номинациями.

Соревнования или конкурсы профессионального мастерства проводятся в основном в 3 этапа. [10]

Первый этап. Презентация своей профессии. Это домашние задания в виде презентации-эссе «Я и моя специальность». Каждый участник готовит презентацию, в которой, помимо представления, есть ответ на вопрос: почему вы выбрали именно эту специальность

При оценке домашнего задания учитываются творческий подход к самореализации в избранной специальности, стремление к познанию всех ее тонкостей.

Второй этап. Внутригрупповой конкурс. Участвуют все студенты учебного заведения.

Структура внутригруппового конкурса, проводимого в группе, также включает два тура: теоретический и практический. Теоретическая часть предполагает выполнение тестовых заданий разного уровня сложности, а практическая — выполнение заданий имеющих практическую ценность.[11]

Участники предварительно ознакомлены с основными критериями оценки выполнения заданий будущего конкурса, условия которого приближены по содержанию к производственным. К таковым относят:

1. организация рабочего места и культура труда,
2. соблюдение правил техники безопасности,
3. качество выполнения работ,
4. производительность труда и применение теоретических знаний,
5. предложения по совершенствованию технологического процесса и или его расходования материалов,
6. уровень производственной самостоятельности.

Результаты конкурса группы переводятся в 5-бальную систему оценок и выставляются как итоговые за ту или иную тему учебной программы.

Психологическая атмосфера конкурса создает благоприятные условия для коллективных форм труда, так как характерной особенностью его является формированию в группе отдельных звеньев, пар, бригад. Бригада объединена выполнением определенного технологического процесса, и от результата работы каждого зависит в конечном итоге успех работы бригады в целом.

Ответственность за результаты своего труда и бригады в целом создает нравственно здоровую обстановку большое воспитательное значение и способствует формированию коммуникативных качеств, навыков в управленческой деятельности, корпоративной культуры будущих педагогов.

Конкурсы, включенные в систему производственного обучения создают условия массового вовлечения обучаемых в творческо-конструкторскую деятельность. Позволяют мастерам производственного

обучения определить динамику развития их профессиональной самостоятельности, выявить направление и уровень профессиональной мотивации.

Основной целью этих конкурсов является выявление талантливых, творческих личностей, способных к активному пополнению своих знаний сочетающих отношение личных и общественных интересов, обладающих умением и умственной деятельности и профессиональной подготовки. [12]

Подготовка к конкурсу и участие в нем весьма полезны для студента. И не только для углубления знаний по той или иной дисциплине или междисциплинарному курсу, но это еще и возможность:

1. убедиться в правильном выборе специальности;
2. успешно подготовиться к итоговой государственной аттестации;
3. определить и развить свои способности и интересы;
4. проверить профессиональную готовность к самостоятельной трудовой деятельности.

Третий этап. Практический. Проводится в мастерских и лабораториях колледжа.

При разработке и отборе конкурсных практических заданий следует руководствоваться следующим:

1. задания должны соответствовать требованиям квалификации и объему ранее изученного программного материала;
2. выполняется в последовательности с нарастающей сложностью;
3. должны иметь практическую ценность;
4. должны совершенствовать приобретенные знания, умения и навыки;
5. включать передовые технологии;
6. обеспечивать полную загрузку конкурсанта с учетом установленного оргкомитетом времени на выполнение.

Сложность выполнения работы должна соответствовать требованиям квалификационной характеристики. Кроме того задание должно быть значимым.

Качество и правильность выполнения заданий, последовательность операций, уход за оборудованием и техникой применение передовых приемов труда оценивают специалисты предприятий.

В практическую часть кроме обязательной программы вводится творческий элемент. Это развивает художественный вкус, творческое воображение полет фантазии, соотносящихся с поставленной перед конкурсантами задачей, ограниченной жесткими условиями реального производства.

Чтобы конкурс не походил на проверочную работу урока производственного обучения, дается часть задания – новое, сверх программы, которое можно было получить факультативно или изучить самостоятельно и тогда на конкурсе у будущих педагогов появляется возможность осмыслить, проанализировать и, самостоятельно преодолеть встречающиеся в процессе выполненные задания и затруднение.

Предупредить и устранить дефект, проконтролировать ход и результаты своего труда. [13]

На этапах проведения конкурса осуществляется самоанализ умений, на основе которого складывается планирование индивидуального профессионального роста. Рассмотрим этапы конкурса с позиции формирования профессиональных компетенций (табл.1).

Таблица 1 «Этапы конкурса и их влияние на формирование компетенций»

Этапы конкурса	Компетенции
Подготовка к конкурсу	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

	<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>
Первый этап конкурса – презентация	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>
Второй этап конкурса – внутригрупповой	<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>
Третий этап конкурса - практический	<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p> <p>ПК 1.1. Использовать конструкторскую документацию при разработке технологических процессов</p> <p>ПК 1.3. Составлять маршруты изготовления и проектировать технологические операции</p> <p>ПК 3.1. Участвовать в реализации технологического процесса</p>

	ПК 3.2. Проводить контроль соответствия качества требованиям технической документации
--	---

Можно сделать вывод, что подобные конкурсы способствуют повышению качества подготовки специалистов среднего профессионального образования, развивают общие и профессиональные компетенции у будущих педагогов [14], а так же позволяют:

1. осмыслить, проанализировать и сравнить собственную деятельность с деятельностью других конкурсантов;
2. активизировать рефлексию будущих педагогов, способствуют осознанию ими затруднений, проблем в выполнении задания и поиску средств их преодоления;
3. реализовать свои профессиональные качества в реальной производственной деятельности, повысить уровень профессионализма и компетентности;
4. совершенствовать учебный процесс.

§1.3. Конкурс профессиональных достижений как инструмент управления профессиональным развитием педагогов

В Российской Федерации для специалистов различных педагогических профессий сложилась целая система конкурсных мероприятий. Конкурс педагогических достижений, как правило, проводится в несколько этапов, на каждом из которых участники демонстрируют свое профессиональное кредо: и в защите творческого проекта, его публичном представлении, и в проведении открытого урока на базе другого учебного заведения с незнакомой ученической аудиторией, и в самоанализе проведенного открытого урока.

Многообразие форм представления профессиональной деятельности

дает возможность широкого спектра применения данных форм в дальнейшем развитии и совершенствовании профессионального мастерства.

В итоге педагоги-участники приобретают опыт, который могут применять в своей педагогической деятельности как в процессе обучения и воспитания, так и для дальнейшего повышения профессионального мастерства. Следовательно, конкурс выступает как средство профессионального развития. [15]

Формальным показателем уровня профессионального развития педагога является его квалификационная категория. Для подтверждения своей категории или перехода на следующий уровень квалификации педагог проходит процедуру аттестации.

В нормативных документах о порядке прохождения аттестации педагогическими работниками участие в конкурсах является показателем вклада в повышение качества образования и распространение собственного опыта.

Для формирования портфолио необходимо приложить документы, подтверждающие участие педагога в конкурсах (копии грамот, дипломов, приказов/распоряжений, заверенные руководителем образовательного учреждения). Учитываются только конкурсы, предусматривающие очную форму участия. Предлагается следующая система ранжирования конкурсов и балльной оценки (таблица 1):

Таблица 1- Результативность участия в профессиональных конкурсах

Результативность участия:	Кол-во баллов
лауреат/дипломант конкурса районного (муниципального) уровня	10
лауреат/дипломант конкурса городского уровня	15
лауреат/дипломант конкурса Северо-Западного Федерального округа	20
лауреат/дипломант конкурса всероссийского уровня	25

лауреат/дипломант конкурса международного уровня	30
лауреат/дипломант всероссийского конкурса, проводимого Министерством образования и науки Российской Федерации	50
победитель конкурса районного (муниципального) уровня	30
победитель конкурса городского уровня	40
победитель конкурса Северо-Западного Федерального округа	50
победитель конкурса всероссийского уровня	70
победитель конкурса международного уровня	100
победитель всероссийского конкурса, проводимого Министерством образования и науки Российской Федерации	300

Количество баллов по каждому из показателей может суммироваться в зависимости от результативности участия (но не более трех мероприятий).

В основу этой системы ранжирования конкурсов положен принцип административно-территориального деления. И это безусловно целесообразно, так как в основном для того чтобы попасть на региональный или всероссийский конкурс, участнику необходимо пройти предварительные этапы конкурсного отбора. [16]

И тем не менее, такой подход достаточно формален, так как не учитывает специфику конкурсных заданий, их сложность и объем.

Такая ситуация может быть сигналом к тому, что порядок начисления баллов необходимо усовершенствовать. Эксперт по аттестации не всегда может адекватно оценить значимость конкурса, сложность конкурсного испытания.

Также нигде не отражено общее количество участников, среди которых призер или победитель признан лучшим.

Но для участников конкурс нечто несравненно большее, чем способ получить баллы при аттестации.

Субъекты конкурса получают возможность стать заметным и

значимым в профессиональном сообществе через оценку коллегами их педагогической деятельности.

Профессиональные конкурсы учителей можно рассматривать как педагогическую систему повышения профессионального мастерства его участников, так как они выявляют затруднения участников конкурсов, испытываемые ими в собственной практике (выявление противоречий, формирование концептуальных оснований опыта, самоанализ педагогической деятельности и пр.), формируют потребность преодолеть затруднения и потребность в самосовершенствовании.

Конкурсы создают благоприятную мотивационную среду для профессионального развития и роста. А создание мотивации – от внешних стимулов к формированию потребности саморазвития – это самая важная задача управления кадрами, обеспечивающая перспективность специалиста и профессионального коллектива в целом .

Как указывают педагоги-участники конкурсов, мотивами к участию служат профессионально-личностный интерес, потребность в передаче приобретенного опыта и принятие опыта других преподавателей по предмету.
[18]

Факторами, которые повлияли на принятие данного решения, являются:

- желание приобретения определенного профессионального статуса;
- желание повысить педагогическое мастерство, получить признание в педагогическом сообществе, стремление стать лучшим;
- желание познакомиться с опытом работы преподавателей.

Однако, наряду с положительными сторонами, имеются и барьеры эффективности конкурсов. Среди них можно назвать заорганизованность, наукообразие, формализм и др.

Показанные победителями результаты не всегда находят применение в

практике других педагогов, в дальнейшей организации профессиональной деятельности педагогов-победителей не всегда происходят изменения. [18]

Часто победители, снискав лавры успеха, остаются в своих регионах не у дел. Не везде про них помнят, не везде могут полностью использовать их потенциал. Это может стать демотивирующим фактором к профессиональному росту.

Как показал анализ практики реализации конкурсов, конкурс не должен быть разовым мероприятием.

Чтобы конкурс стал инструментом профессионального развития педагогов, следует создать целую систему, которая даст возможность, как участникам, так и организаторам и зрителям приобретать новые знания, развивать и совершенствовать свои профессиональные компетенции.

Выводы по 1 главе

В первой главе нами были рассмотрены различные подходы к изучению развития конкурсов профессионального мастерства среди будущих педагогов среднего профессионального образования (СПО).

Среднее профессиональное образование должно формировать целостную основу универсальных знаний, умений, личного опыта, самостоятельной деятельности, то есть ключевых навыков. В современной литературе предпринимаются попытки развести два понятия: компетенция и компетентность.

Педагогический анализ литературы позволил более точно выделить, на наш взгляд, концепцию профессиональной конкуренции и сделать вывод о том, что формирование навыков способствует развитию личности студента в целом. Навыки и деятельность неразрывно связаны, навыки формируются в процессе деятельности и для будущей профессиональной работы и успешной адаптации.

Выделены виды и структура организации и проведения конкурсов профессионального мастерства. Конкурс профессионального мастерства является одним из наиболее эффективных форм внеурочной работы, в целях повышения уровня подготовки будущих педагогов, развития и популяризации специальности.

Конкурсы, включенные в систему производственного обучения, создают условия для массового участия учащихся в творческой проектной деятельности.

Анализ различных форм, содержания конкурсных работ показал, что они служат для развития практически всех муниципалитетов, а также ряда профессиональных навыков будущих педагогов и позволяют определить уровень профессиональной подготовки будущего педагога.

Поэтому для достижения целей необходимо разработать программу конкурса профессионального мастерства для будущих педагогов среднего профессионального образования (СПО).

2. ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА ОРГАНИЗАЦИИ КОНКУРСОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА ПЕДАГОГОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

§2.1. Характеристика ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Экспериментальной базой нашего исследования является ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли». Полное наименование образовательного учреждения: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли». Сокращённое наименование образовательного учреждения: ГБПОУ "ЧГКИПиТ". ГБПОУ "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли" сегодня - это современное учреждение образования, имеющее 2 корпуса, 2 филиала.

Численность педагогического состава в г.Челябинске (2 корпуса) составляет - 75 сотрудника из них с ученой степенью кандидат педагогических наук – 2 преподавателя; первый год приступили к работе - 3 преподавателя.

Численность педагогического состава филиала в г.Коркино составляет – 26 сотрудников из них первый год приступили к работе – 1 сотрудник.

Численность педагогического состава филиала в г.Копейске составляет – 22 сотрудника из них первый год приступили к работе – 1 сотрудник.

Среди педагогов работающих первый год имеются выпускники и обучающиеся в ЮУРГППУ по направлению : 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль): Производство продовольственных продуктов.

Основными задачами образовательного процесса в учреждении являются:

- удовлетворение потребностей личности в интеллектуальном, культурном и нравственном развитии посредством получения начального профессионального образования;
- удовлетворение потребностей общества в работниках квалифицированного труда с начальным профессиональным образованием;
- формирование у будущих педагогов гражданской позиции и трудолюбия, развитие ответственности, самостоятельности и творческой активности;
- сохранение и приумножение нравственных и культурных ценностей общества.

Сегодня у колледжа есть все необходимые ресурсы: квалифицированные и творческие педагоги, сплоченный работоспособный коллектив, психологическая служба, внедрена система менеджмента качества, студенческое братство, ориентированное на достижение успехов в спорте, учебе и творчестве.

В ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» ежегодно проводятся конкурсы профессионального мастерства среди педагогов. Конкурсы профессионального мастерства формируют активную профессиональную позицию и повышение педагогического мастерства. [42]

В период с 1 сентября по 16 сентября 2019 года на базе колледжа проводится конкурс профессионального мастерства «Педагог-профессионал».

Конкурс проводится с целью создания возможностей для самореализации и раскрытия творческого потенциала педагогических работников ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», формирования у них активной профессиональной позиции, повышения педагогического мастерства.

Основными задачами конкурса являются:

- 1) повышение квалификации и мастерства педагогов;
- 2) выявление талантливых педагогических работников колледжа для последующего участия в областных конкурсах профессионального мастерства: «Профессиональный дебют», «Мастер года», «Областной конкурс профессионального мастерства среди мастеров производственного обучения (руководителей практики из числа педагогических работников), их поддержка и поощрение;
- 3) мотивация и стимулирование педагогических работников к поиску новых форм и методов творческой профессиональной деятельности;
- 4) формирование положительного общественного мнения о современном специалисте системы профессионального образования;
- 5) повышение привлекательности педагогической профессии и престижа педагогической деятельности.

К участию в конкурсе допускаются молодые специалисты, преподаватели специальных и общеобразовательных дисциплин, мастера производственного обучения, руководители практики :

- в номинации «Мастер года», имеющие стаж работы не менее 3 лет;
- в номинации «Преподаватель года»;
- в номинации «Профессиональный дебют» в возрасте до 35 лет, имеющие стаж педагогической деятельности до 5 лет.

Для участия в конкурсе участникам необходимо сдать методисту корпуса/филиала следующие конкурсные материалы:

методическая разработка учебного занятия – до 16.09.2019.

эссе на тему «Моя педагогическая траектория» – до 16.09.2019.

методическая разработка образовательного проекта – до 26.09.2019.

Тема образовательного проекта определяется участником Конкурса с учетом следующих направлений:

- Цифровые технологии в образовательной среде;

- наставничество;
- профориентационная работа.

Конкурсные материалы участников II этапа передаются в срок до 26 сентября 2019 года в адрес оргкомитета – ГБПОУ «ЧГКИПиТ» ул. Ворошилова, 16, каб. 37 заместителю директора по учебно-методической работе – Перевозовой Ольге Владимировне, тел. 8 951 812 3734, почта o-v-perevozova@mail.ru.

Конкурс проводится в 2 тура:

I тур – отборочный – с 01.09.2019 по 26.09.2019;

II тур – финальный – с 03.10.2019 по 04.10.2019.

Критерии оценки конкурсных материалов участника конкурса в I туре:

1) наличие полного пакета конкурсных материалов в соответствии с пунктом настоящего Положения, соответствие конкурсных материалов предъявляемым требованиям

2) оценка учебного занятия с обучающимися, проведенного участником конкурса:

Профессиональная компетентность:

- предметная компетентность;
- соответствие учебного материала требованиям образовательного стандарта;
- научность и доступность материала;
- четкость постановки целей урока;
- логическая взаимосвязь этапов урока;
- рациональность и эффективность распределения учебного времени;
- целесообразность смены видов деятельности;
- уровень достижения поставленных целей;
- эффективный отбор и структурирование информации;
- целесообразность используемых средств обучения;

–точность анализа учебного занятия и рефлексия своей деятельности.

Коммуникативная компетентность:

–общая культура, эрудиция педагога;

–создание психологической атмосферы учебного занятия;

–владение психолого-педагогической терминологией.

Победившими в I туре конкурса признаются участники конкурса, набравшие наибольшее количество баллов по критериям,

I тур проводится очно-заочно в корпусе/филиале и включает:

– оценку конкурсных материалов (Методическая разработка занятия, эссе) (заочно);

– проведение конкурсантами учебного занятия с обучающимися и самоанализа

проведенного учебного занятия (очно).

II тур конкурса является финальным этапом и включает в себя:

– оценку методической разработки образовательного проекта (03.10.2019);

– проведение конкурсантами учебного занятия с обучающимися и самоанализа проведенного учебного занятия (03.10.2019);

– публичное выступление на тему «Моя педагогическая траектория» (04.10.2019);

– творческий номер (04.10.2019).

Критерии оценки участника конкурса во II туре:

Профессиональная компетентность(целесообразность, результативность, презентабельность представляемого опыта); аналитическая компетентность (масштабность, глубина и оригинальность суждений, знание и понимание современных тенденций развития образования и общества);

методическая компетентность (умение выразить свою аргументированность, взвешенность, конструктивность предложений,

ораторское искусство, воздействие на аудиторию); социокультурная компетентность (эрудиция, стиль общения, степень воздействия на аудиторию, артистичность, способность к импровизации).

По результатам II тура по каждой из 3-х номинаций жюри определяет абсолютного победителя и двух призеров по наибольшему количеству баллов по критериям, указанным в пункте настоящего Положения.

Высокое качество учебного процесса обеспечивает коллектив опытных преподавателей и мастеров производственного обучения. Директор колледжа отличается творческим подходом к делу, стремлением идти в ногу со временем, усваивать и внедрять все новое, передовое.

Немаловажное значение в подготовке квалифицированного специалиста имеет устойчивая мотивация к учению. Для исследования мы использовали данные о педагогическом составе колледжа. Численность педагогического состава в 4 корпусах составляет 127 человек.

§2.2. Программа проведения конкурса профессионального мастерства в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Конкурсы педагогического мастерства являются одним из важных этапов в развитии профессионализма педагога, так как дают возможность стать значимым в профессиональном сообществе: через оценку, данную коллегами, реализовать творческий потенциал в условиях состязания, получить материальное и моральное поощрение.

В конкурсах педагогического мастерства педагог приобретает опыт, который положительно влияет на становление его как специалиста, способствует построению личной траектории профессионального развития.

Программа конкурса профессионального мастерства - проводится с целью совершенствования полученных навыков, повышению имиджа

профессии, а так же обмена передовыми методами в работе будущих педагогов.

Участниками конкурса стали педагоги начавшие свою профессиональную деятельность в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» в 2020 – 2021 учебном году.

Конкурсы профессионального мастерства проводятся на основе положения о порядке и условиях проведения конкурсов профессионального мастерства среди преподавателей средне - профессиональных организаций.

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении внутреннего конкурса профессионального мастерства среди преподавателей со стажем работы не более 5-ти лет.

ВВЕДЕНИЕ

Конкурс профессионального мастерства - это соревнование, имеющее целью выделить наилучших из числа участников. Конкурс педагогического мастерства - это соревнование в педагогическом профессионализме, в умении продемонстрировать свой педагогический стиль, раскрыть секреты своего педагогического мастерства, обнаружить необычное в традиционном.

Конкурс способствует выявлению, распространению и внедрению в образовательный процесс рациональных методов и приемов труда, современных технологий и на этой основе на улучшение организации и содержания труда, профессиональной подготовки и образования.

ЭТАПЫ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

В конкурсе участвуют преподаватели и мастера производственного обучения со стажем работы не более 5-ти лет. Конкурс направлен на: - повышение качества образования; - повышение профессионального мастерства педагогов;

-совершенствование научно-методического обеспечения образовательно-воспитательного процесса; - выявление и распространение передового педагогического опыта; - внедрение и распространение современных инновационных образовательных технологий в практику учебно-воспитательного процесса.

Конкурс проводится поэтапно:

I этап – открытый урок

II этап - приготовление блюд

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

Цель Конкурса: выявление и поддержка творческих и талантливых педагогических работников, повышения профессионального и социального статусов мастеров производственного обучения, роста престижа педагогической профессии. Основными задачами конкурса являются:

- стимулирование личностно-профессионального роста и творческой активности преподавателей и мастеров производственного обучения;

- обобщение и распространение инновационного опыта педагогической деятельности;

- расширение диапазона профессионального общения и сотрудничества педагогов колледжа; - совершенствованию профессиональных знаний, умений и практического опыта мастеров производственного обучения;

- формирование позитивного социального и профессионального имиджа преподавателя в системе начального и среднего профессионального образования.

СОДЕРЖАНИЕ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

1. Конкурс профессионального мастерства для педагогов со стажем работы до 5-ти лет включает в себя: портфолио участника, выполнение теоретического и практического задания. 2. Оргкомитет разрабатывает содержание конкурсного задания по профессии, обеспечивающего проверку знаний и практических умений участников конкурса.

Содержание конкурсного задания должно соответствовать Федеральному государственному образовательному стандарту начального профессионального образования.

Оценка результатов конкурса проводится по бальной системе. Победители отдельных этапов конкурса определяются по максимальной сумме баллов, полученных при выполнении следующих заданий:

1) портфолио участника (приложение 1) ;

Максимальное количество баллов по данному конкурсу – 30. Цель этапа: оценить уровень профессионально-личностных качеств участников конкурса. В ходе проведения тура конкурса рассматриваются и оцениваются портфолио участников в соответствии со следующими критериями: 1 раздел «Общие сведения о себе» - до 5 баллов - содержательность представления о профессионально-личностных качествах конкурсантов, - культурно-личностный потенциал 2 раздел «Работа по обобщению собственного опыта» – до 20 баллов - концепция профессиональной деятельности (система работы мастера п/о и степень владения методикой обучения, а также научно-методической проблематикой на современном уровне);

- новизна и результативность опыта;

- сочетание передового, традиционного и инновационного опыта;

- обоснование выбора используемых образовательных технологий в своей практике;

- педагогическое творчество;

- обоснование применения в своей практике инноваций;

- активная профессиональная позиция.

3 раздел «Результаты педагогической деятельности» - до 5 баллов.

- положительная динамика учебных достижений будущих педагогов;

- результативность.

2) Эссе «Моя педагогическая траектория»(приложение 2);

Эссе представляет собой творческое мини-сочинение, в котором участник излагает свое видение предложенной темы, стараясь обосновать выбор данной профессии, свои достижения, полученные практические навыки и будущие цели. Эссе подается как авторский материал, не содержащий в себе элементов плагиата.

Цитирование использованных материалов в эссе оформляется в виде сносок с указанием источника (автора).

Объем эссе – не более 2-х страниц формата А4, файл в формате Microsoft Word, текст оформляется шрифтом Times New Roman, кегль 12, интервал полуторный; поля: верхнее и нижнее – по 2 см, справа – 1,5 см, слева – 3 см, абзацный отступ – 1,25 см. Выравнивание текста по ширине, между абзацами пустая строка не оставляется, слова в тексте без переносов.

Эссе оформляется без титульного листа. На первой странице указывается Фамилия Имя Отчество конкурсанта, полное название образовательного учреждения, Фамилия Имя Отчество педагога, подготовившего участника (для учащихся), название (заголовок) эссе. Максимальное количество баллов по данному конкурсу – 25.

3) решение задач (приложение 3);

3.1. Решение задачи на нахождение массы брутто

Определение массы брутто производится по формуле:

$$B = \frac{H * 100}{100 - X}$$

Рис.1

где Н – масса нетто, кг;

Б – масса сырья брутто, кг;

Х – отходы сырья соответствующей кондиции, %.

3.2. Решение задачи на нахождение массы нетто

Расчеты массы нетто или массы полуфабриката проводят по следующей формуле:

$$M_{\text{нет}} = \frac{M_{\text{сп}} \times (100 - П_{\text{отх}})}{100\%},$$

Рис.2

3.3 Решение задачи на расчет количества отходов и потерь. Расчет таких задач производится по формуле :

$$\frac{M_{\text{б}} \cdot \%_{\text{отх}}}{100} (\text{кг}),$$

Теоретические знания оцениваются по балльной системе на основании результатов письменных работ. (5 баллов за каждую правильно решенную задачу)

4) открытый урок (приложение 4);

Длительность фрагмента учебного занятия 30 минут. Самоанализ учебного занятия и вопросы жюри – 15 мин. Максимальное количество баллов – 25. Цель конкурсного задания: демонстрация конкурсантами умения подготовить и провести учебное занятие по профессиональному модулю (МДК). Оценить уровень профессионального мастерства конкурсанта. Формат подготовки – вживую.

Критерии оценки:

- Фундаментальность знания предмета – до 10 баллов
- Методическая компетентность – до 10 баллов
- Психолого-педагогическая компетентность – до 10 баллов
- Рефлексия учебного занятия (самоанализ) – до 5 баллов
- Качество учебно-методического обеспечения – до 10 баллов
- Результаты анкетирования будущих педагогов – до 10 баллов.

ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ, ПООЩРЕНИЕ УЧАСТНИКОВ КОНКУРСА

Победители и призеры конкурса определяются по лучшим показателям выполнения конкурсных заданий.

Каждый член жюри составляет: сводную ведомость оценок за каждое из выполненных заданий (приложение №5), подсчитывает соответственно для каждого участника сумму баллов.

Председатель жюри суммирует отдельно эти показатели и делит полученный результат на число членов жюри. Итоговая оценка заносится в сводную ведомость.

При равенстве показателей предпочтение отдается участнику, имеющему лучшую оценку выполнения практического задания.

Все участники награждаются сертификатами (свидетельствами).

Победителей конкурса награждают почетной грамотой и материальным вознаграждением за призовые места:

1 место – пятнадцать тысяч рублей + представление колледжа на областном конкурсе, сроки проведения конкурса с 20 – 26 марта 2021 года.

2 место – десять тысяч рублей.

3 место – пять тысяч рублей.

ЗНАЧЕНИЕ КОНКУРСА

Конкурс направлен на:

- повышение качества образования;
- повышение профессионального мастерства педагогов;
- совершенствование научно-методического обеспечения образовательно - воспитательного процесса;
- выявление и распространение передового педагогического опыта;
- внедрение и распространение современных инновационных образовательных технологий в практику учебно-воспитательного процесса.

Сроки проведения конкурса проходят в 2-этапа:

Январь 2021 г. – проведение открытых уроков

Февраль 2021г.- написание эссе, решение задач

§2.3. Методические рекомендации по организации и проведению конкурсов профессионального мастерства для формирования профессиональных компетенций будущих педагогов

Конкурсы профессионального мастерства всегда были обязательным элементом образовательного процесса в профессиональных образовательных организациях. Их основная функция — не только выявление лучших среди будущих педагогов но и демонстрация достижений сегодняшнего дня и перспектив развития системы.

Нами были выделены следующие методические рекомендации по организации и проведению конкурсов профессионального мастерства:

- 1) по отношению к обучающимся – создания благоприятных условий, способствующих проявлению (предъявлению) обучающимися профессиональных и образовательных достижений, мотивированию их к

освоению общих и профессиональных компетенций, соответствующих запросам современного рынка труда; развитию творческой инициативы будущих педагогов, реализации их профессиональных способностей и интересов;

2) по отношению к педагогам – мотивации специалистов системы образования к организации интеллектуально-творческой и практической деятельности будущих педагогов и созданию условий для освоения обучающимися дополнительных профессиональных компетенций, востребованных работодателями;

3) по отношению к работодателям – обеспечения взаимодействия по независимой оценке качества условий формирования квалифицированных трудовых ресурсов, содержания и результата подготовки будущих педагогов.

Традиционно конкурсы проводятся в три тура в течение календарного года: первый тур – внутри образовательных организаций (январь-февраль), второй тур – областной (март-май), третий – всероссийский (май-июнь).

Конкурсы включают выполнение теоретического и профессионального конкурсных заданий, их содержание и сложность соответствуют федеральным государственным образовательным стандартам среднего профессионального образования.

По профессиям СПО профессиональное задание заключалось в изготовлении продукта (изделия и т.д.) или выполнении работ по заданным параметрам с контролем соответствия результата существующим требованиям.

Средний балл выполнения конкурсных заданий конкурсов по профессиям СПО составил 72,1; по специальностям СПО - 69,2. Среднее арифметическое оценок уровня теоретической и профессиональной подготовленности будущих педагогов по профессиям СПО несколько выше (на 2,9), чем такой же показатель у будущих педагогов по специальностям СПО (диаграмма 1)

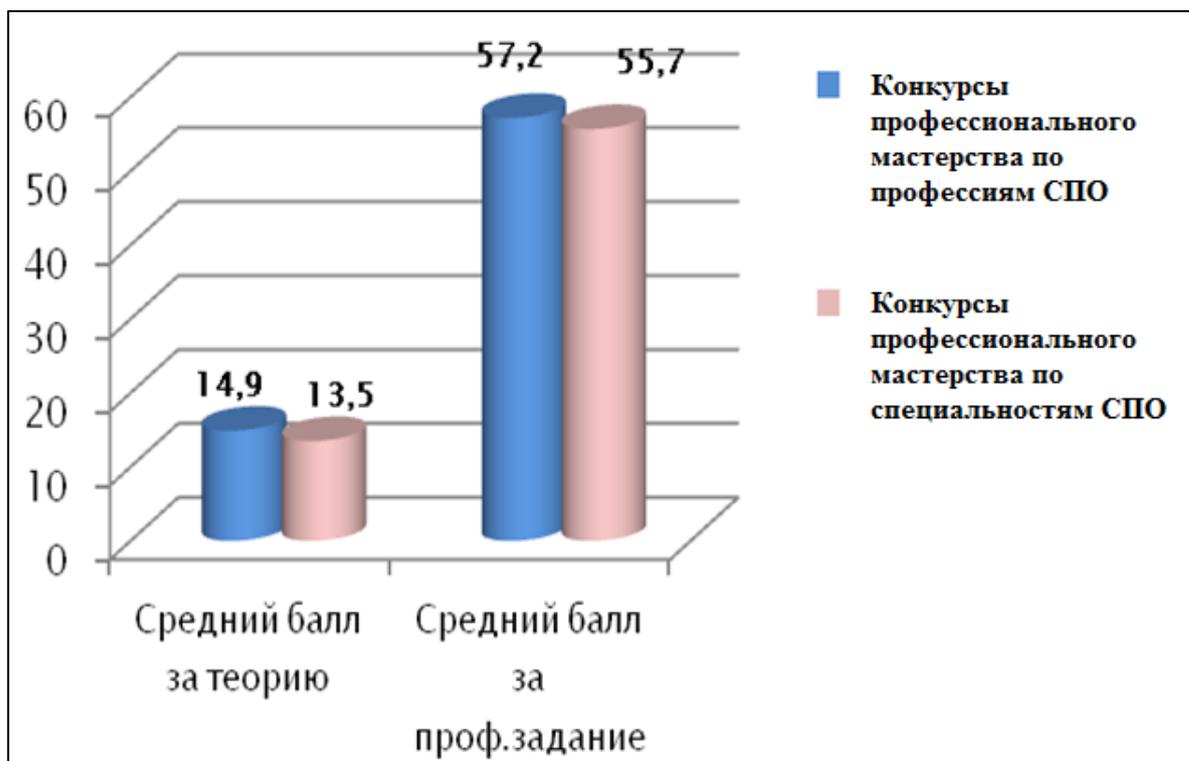


Диаграмма 1. Средний показатель выполнения конкурсных заданий конкурса

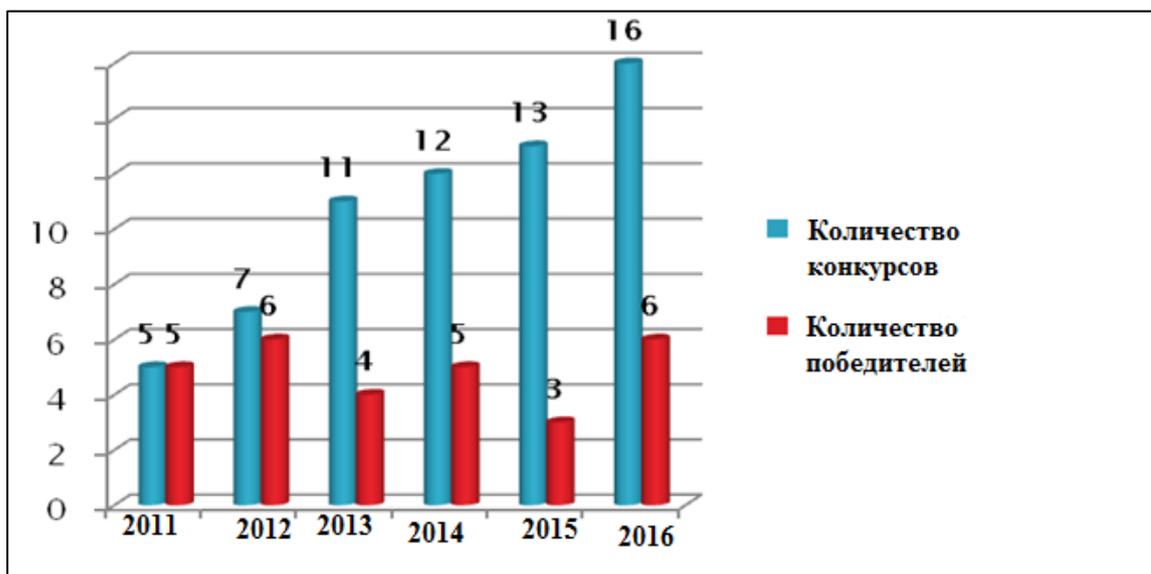


Диаграмма 2. Количественные показатели участия во всероссийских конкурсах

Приведенные цифры показывают, что результаты участия будущих педагогов в конкурсах, как на областном, так и на российском уровнях нельзя назвать успешными. Одним из основных вопросов сложившейся ситуации становится вопрос организации подготовки к ним будущих педагогов. На рисунке 1 представлены возникающие в ходе подготовки к конкурсам проблемные моменты.

Одной из наиболее серьезных проблем подготовки участников конкурсов является отсутствие опыта работы будущих педагогов на современном оборудовании, т.к. во многих профессиональных образовательных организациях устаревшая материально-техническая база. По значимости этот фактор находится на первом месте.

Одним из немаловажных факторов, определяющих результативность участия в конкурсах, является системность подготовки, которая закладывает основы активной творческой деятельности, способствует реализации интеллектуального потенциала.

Кроме того, существенной проблемой в подготовке участников конкурсов являются несогласованность в требованиях, недостаточный уровень квалификации будущих педагогов за счет чего участники не быть подготовленными на требуемом уровне.

Ещё одной проблемой, влияющей на результативность участия будущих педагогов в конкурсах, можно назвать низкий уровень профессиональной мотивации будущих педагогов. Успех выступления зависит не только от интеллектуальных показателей, но и от степени развитости профессиональной мотивации.

Под мотивами профессиональной деятельности понимается осознание предметов актуальных потребностей личности. Если студент разбирается в том, что за профессию он выбрал и считает ее достойной и личностно значимой, это, безусловно, влияет на его самореализацию и завоевание

социальной ситуации, в которой происходит развёртывание внутренних механизмов развития, осознание собственной социальной значимости.

Отрицательно сказывается на результатах и отсутствие у будущих педагогов психотехнических навыков. Участие в конкурсах – прохождение квалификационного экзамена.

Экзамен – ситуация, которая у большинства людей связана с сильным физическим и эмоциональным напряжением. Поэтому, владение психотехническими навыками повышает эффективность подготовки к конкурсам, позволяет более успешно вести себя во время соревнований, способствует развитию навыков мыслительной работы, умению мобилизовать себя в решающей ситуации.

Таким образом, вышеперечисленные условия совместно с практической подготовкой, при учете психологических особенностей, составляют в целом методику подготовки будущих педагогов к конкурсам.

Организационно-методическое сопровождение конкурсов профессионального мастерства

Для качественного проведения конкурсов необходимо организационно-методическое сопровождение. Его структура может быть следующей:

- нормативное обеспечение;
- информационное обеспечение;
- экспертное обеспечение;
- организационное обеспечение.

Нормативное обеспечение: нормативное обеспечение представлено рядом федеральных, региональных документов и документов образовательного учреждения, регламентирующих организацию и проведение конкурсов:

- регламентом организации и проведения Всероссийских конкурсов профессионального мастерства будущих педагогов среднего профессионального образования;
- регламентом организации и проведения конкурсов профессионального мастерства будущих педагогов среднего профессионального образования
- положением о проведении конкурсов профессионального мастерства внутри образовательного учреждения;
- перечнем о местах и графиках проведения конкурсов;
- приказом о создании Центральной рабочей группы, который является основным координирующим органом по подготовке и проведению конкурсов;
- приказами о составах экспертных, рабочих групп, жюри, апелляционных комиссий;
- положениями о проведении конкурсов на областном и российском уровнях по утвержденным перечням профессий или специальностей СПО .

Информационное обеспечение: информационное обеспечение конкурсов осуществляется с помощью информационной поддержки:

- новостных лент по актуальным вопросам проведения конкурсов;
- систематизированных официальных документов, регламентирующих нормативно-правовые и организационные аспекты конкурсов;
- инструктивно-методических материалов по проведению конкурсов и оценке их результатов (памяток для учащихся, педагогических работников, жюри и т.д.);
- вариантов теоретических и профессиональных заданий;
- фотовыставок участников конкурсов прошлых лет.

Экспертное обеспечение: для экспертно-содержательного обеспечения конкурсов создаются группы разработчиков программно-методических и оценочных материалов конкурсных заданий по каждой профессиональной образовательной программе.

Среди основных функций экспертных групп можно отметить определение форм, содержания конкурсных заданий; подготовку методических указаний для членов жюри и участников конкурса; составление методики оценивания. Примеры оценочных материалов представлены в приложении 3.

Организационное обеспечение: для более эффективного проведения конкурсов на базе образовательной организации следует руководствоваться общим алгоритмом подготовки к их проведению:

1. Подготовительный этап:

- 1.1. Создание рабочей группы.
- 1.2. Разработка плана проведения конкурса
- 1.3. Определение конкретных мероприятий.
- 1.4. Распределение обязанностей между членами рабочей группы и назначение ответственных за подготовку и проведение каждого мероприятия.
- 1.5. Составление плана материально — технического обеспечения.
- 1.6. Составление и утверждение сметы расходов.
- 1.7. Подготовка материально – технической базы, технической и технологической документации.
- 1.8. Разработка программы проведения мероприятия.
- 1.9. Подготовка сценария открытия и закрытия конкурсов (приложение 4).
- 1.10. Подготовка и рассылка информационного сообщения.
- 1.11. Организация сопутствующих мероприятий (покупка призов, решение вопроса размещения приезжих участников, культурно-массовая и образовательная программа и т.д.)

2. Основной этап:

- 2.1. Прием, регистрация и размещение участников.
- 2.2. Обеспечение работы мероприятий в соответствии с программой.
- 2.3. Проведение сопутствующих мероприятий.

3. Заключительный этап:

3.1. Анализ проведенного мероприятия по следующим направлениям:

- удовлетворенность полученным результатом;
- выявление проблем в результате прохождения конкурсов;
- содержание изменений в контексте выявленных проблем на следующий учебный год.

3.2. Подготовка акта о проведении конкурсов (приложение 5).

Обобщив рекомендации по организации и проведения конкурсов профессионального мастерства, приходим к следующим выводам:

▪ Конкурсное движение играет важнейшую роль в развитии профессионального образования.

▪ Конкурсы являются комплексным показателем деятельности образовательной организации. Представленный мониторинг участия профессиональных образовательных организаций в конкурсном движении выявил необходимость усилить качество теоретической подготовки и формирование базовых компетенций будущих педагогов как основы их профессиональной успешности.

▪ Качественная разработка и постоянное совершенствование нормативной и методической документации является составной частью задачи создания комплексного методического обеспечения конкурса. Важно, чтобы эта вся документация была не формальным набором документов, а действенным инструментом повышения результативности конкурсов профессионального мастерства.

- Необходимо постоянно находиться в поиске новой, более эффективной системы организации конкурсов, усиливать организационное взаимодействие ответственных сотрудников на всех уровнях.

Выводы по 2 главе

Во второй главе квалификационной работы мы изучали влияние конкурса профессионального мастерства для формирования профессиональных компетенций будущих педагогов в условиях ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

В эксперименте по специальности "Поварское и кондитерское дело" приняли участие преподаватели с опытом работы до 5-ти лет.

Одной из наиболее серьезных проблем подготовки участников конкурсов является отсутствие опыта работы будущих педагогов на современном оборудовании, т.к. во многих профессиональных образовательных организациях устаревшая материально-техническая база. Кроме того, существенной проблемой в подготовке участников конкурсов являются несогласованность в требованиях, предъявляемых к профессиональным компетенциям будущих педагогов. Ещё одной проблемой, влияющей на результативность участия будущих педагогов в конкурсах, можно назвать низкий уровень профессиональной мотивации будущих педагогов.

Конкурсы профессионального мастерства всегда были обязательным элементом образовательного процесса в профессиональных образовательных организациях. Их основная функция — выявление лучшей педагогической практики профессиональных образовательных организаций по формированию современных компетенций; демонстрация достижений сегодняшнего дня и перспектив развития системы.

В системе управления качеством конкурсное движение рассматривается как важный инструмент совершенствования образовательного процесса и достижения целевых показателей качества.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Каждая профессия требует овладения специфическими умениями. У будущих педагогов эти умения формируются в процессе неоднократного повторения соответствующих заданий.

Теоретическая подготовка создает определенный фундамент знаний, составляющий профессиональный кругозор специалиста. Практическая подготовка обеспечивает обучение профессиональным знаниям и умениям, охватывающим всю профессиональную деятельность будущего педагога.

Конкурсы профессионально мастерства не только дают возможность будущим педагогам оценить свои силы, самоутвердиться, показать свои профессиональные знания и умения, совершенствоваться в выбранной профессии, но и позволяет работодателям найти для себя талантливые «кадры».

Конкурсы в сравнении с другими формами внеклассной и внеурочной работы более эффективно способствуют формированию опыта творческой деятельности будущих педагогов в системе среднего профессионального образования, создают оптимальные условия для самореализации личности, её профессиональной и социальной адаптации.

Происходит накопление будущими педагогами опыта творческой деятельности. Существует ряд специальностей в системе среднего профессионального образования, при обучении которым совершенно необходимо одновременное формирование такого опыта. Это должно стать неотъемлемым компонентом содержания производственного обучения.

Участие в профессиональных конкурсах и олимпиадах на областном, региональном и федеральном уровне необходимо, прежде всего, потому, что именно здесь сосредоточено всё ценное, новое, современное.

Использование в процессе подготовки специалистов профессиональных конкурсов, как формы внеурочной учебной деятельности,

гарантирует их эффективную подготовку, т.к. эта форма работы расширяет возможности будущих педагогов в развитии интеллектуальных и творческих умений, коммуникативных навыков и профессионального мышления.

Развитие практических навыков будущих педагогов в области общественного питания по сути своей предполагает весьма комплексное, разностороннее и продуманное обучение.

Овладеть необходимыми навыками - значит, стать способным выполнять свою работу на высоком уровне эффективности и в соответствии с установленными стандартами.

В рамках данного исследования мы разработали программу проведения конкурса профессионального мастерства и методические рекомендации к ней. Выполнили поставленные задачи:

- Изучили теоретический аспект проблемы формирования общих и профессиональных компетенций будущих педагогов;
- Проанализировали возможные способы развития общих и профессиональных компетенций у будущих педагогов в процессе профессиональной подготовки в колледже.
- Рассмотрели виды и структуры организации и проведения конкурсов профессионального мастерства;
- Разработали программу проведения конкурса профессионального мастерства, направленную на развитие профессиональных компетенций;
- Разработали методические рекомендации для будущих педагогов профессиональных образовательных организаций по развитию профессиональных компетенций.
- И сделали выводы о том, что образовательная среда способствует подготовке качественно нового типа педагога, востребованного средним профессиональным учреждением – конкурентоспособного педагога –

профессионала, готового адекватно ситуации и времени найти оптимальный и эффективный метод решения, выполнения задачи.

Поставленные задачи выполнены, цель достигнута.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1 Дьячкова, Л.Г. Вуз и работодатель: практика компетентного подхода становлению молодого специалиста/ Л.Г. Дьячкова //Стандарты и мониторинг в образовании.-2006.-№5.-С.46-50.

2 Алексеева, Л. П., Шаблыгина Н.С. Преподавательские кадры: состояние и проблемы профессиональной компетентности. М.: НИИВО, 2009.

3 Балаев, А.А. Активные и интерактивные методы обучения. М., 2012. 109 с.

4 Баскаев, Р.М. О тенденциях изменений в образовании и переходе к компетентному подходу/ Р.М. Баскаев//Инновации в образовании.-2008.-№1.-С.10-15.

5 Бочкарёва, А.Г. Формирование компетентных умений и навыков. //Практическое пособие.Уссурийск: Изд.УГПИ, 2006.- 137с.

6 Васильева Е. Активность студентов как показатель их социализации и социальной компетенции/ Е. Васильева, А. Малыгина //Alma mater.-2007.- №7.-С.18-22.

7 Верещагина, Н.О. Формирование профессиональной компетентности специалистов в области естественнонаучного образования в Герценовском университете/ Н.О. Верещагина, Т.В. Вилейто //География и экология в школе XXI века.-2007.-№4.-С.73-78.

8 Володина, Ю.А. Компетентный подход в подготовке школьников к профессиональному самоопределению / Ю.А. Володина // Психологическая наука и образование.-2008.-№2.-С.80-86.

9 Выготский, Л.С. Педагогическая психология М.: «Педагогика», 1934. 285 с.

10 Гнатышина, Е.А. Компетентностный подход к подготовке педагога профессионального обучения / Е.А. Гнатышина // Личность. Культура. Общество .— 2009 .— №1

11 Голуб, Г.Б. Оценка уровня сформированности ключевых профессиональных компетентностей выпускников УНПО: подходы и процедуры / Г.Б Голуб, Е.Я. Коган, И.С. Фишман //Вопросы образования.-2008.-№2.-С.161-185.

12 Государственный Образовательный Стандарт Среднего Профессионального Образования / Государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.01.17 Повар, кондитер. 2013. 4 с

13 Давыдов, В.В. Проблемы развивающего обучения. М., 2011. 205 с

14 Дахин, А.Н. Моделирование образовательной компетентности/ А.Н. Дахин //Вестник педагогических инноваций.-2009.-№1.-С.84-100.

15 Зимняя, И.А. Педагогическая психология. М.: «Логос», 2011. 162 с

16 Кожуховская, С.М. Организация образования в колледже // Профессиональное образование. – 2013. - № 6

17 Киреева, М.В. Система повышения профессионально-педагогической компетентности педагогических работников/ М.В. Киреева, Е.В. Ладинская // Методист.-2009.-№6.-С.54-58.

18 Коджаспирова, Г.М. Педагогический словарь: Для студентов высш. исред. пед. учеб.заведений/ Г.М. Коджаспирова, А.Ю. Коджаспиров. - М.: Изд. центр «Академия»,2009.-176с.

19 Кокшарова, М. Ю. Проведение конкурсов профессионального мастерства с использованием методики WorldSkills на примере педагогических специальностей // Научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2016. – Т. 46. – С. 192–201.

20 Лаптева, И.Д. К вопросу о педагогической компетентности / И.Д. Лаптева //Педагогическое образование и наука. - 2007. - №4.-С.35-38.

21 Лебедев, В.В. Структурирование компетенций — перспективное направление в решении проблем образования/ В.В. Лебедев //Школьные технологии.-2008.-№2.-С.97-103.

22 Литвиненко, М.В. Подходы диагностирования сформированности профессиональной компетентности будущего специалиста/ М.В.Литвиненко //Стандарты и мониторинг в образовании.-2008.-№2.-С.38-40.

23 Любимов, Л.Л. Компетентностный подход и качество общего образования/ Л.Л. Любимов //Экономика в школе.-2008.-№1/2.-С.4-11.

24 Маркова, А.К. Психология профессионализма. М., 2009.

25 Матушкин, Н. НИРС как составляющая системы формирования компетенций специалиста/ Н. Матушкин, И. Столбова, Т. Ульрих //Alma mater.-2008.-№5.-С.3-7.

26 Матюшкин, А.М. Проблемы развития профессионально-теоретического мышления. М., 2013. 264 с.

27 Методические рекомендации к Требованиям к организации и проведению Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia), утвержденные Приказом Генерального директора Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Ворлдскиллс Россия» № 65/1 от 27.07.2016г.

28 Митина, Л.М. Психология профессионального развития. М., 2009.

29 Морева, Н. А. Технологии профессионального образования: Учебн. пособие для студ. Высш. учебн. заведений / Н. А. Морева. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 432 с

30 Мясников В.А. Компетенции и педагогические измерения/ В.А. Мясников, Н.Н. Найденова //Педдиагностика.-2008.-№2.-С.42-49.

31 Ногина, А.А. Традиционные и инновационные подходы к управлению профессиональной образовательной организации/ А.А. Ногина// сборник: «Гармоничное развитие личности: психология и педагогика сборник

научных трудов по материалам I Международной научно-практической конференции» 2016. С. 9-16

32 Панина, Т. С. Современные способы активизации обучения: Учебн. пособие для студ. Высш. учебн. заведений / Т.С. Панина, Л.Н. Вавилова; Под ред. Т. С. М. Паниной. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 176 с

33 Педагогическая энциклопедия: / под ред. И.А. Каирова. – М.: Педагогика, 2000.- 546 с.

34 Педагогика / Под ред. Нойнера Г., Бабанского Ю.К. М., 2014. 435 с

35 Педагогика / Под ред. Питкасистоного П.И. М., 2012. 342 с.

36 Пеняева С.А. Рефлексивные составляющие компетентности и особенности их формирования у студентов в процессе обучения/ С.А. Пеняева //Стандарты мониторинг в образовании.-2008.-№1.-С.11-14.

37 Проблема активности личности /Под ред. проф. Н.Ф. Добрынина. – М.: Эксмо, 2015. – 216с

38 Редихин В.И. Компетенции в коммуникации/ В.И. Редихин //Школьные технологии.-2008.-№5.-С.11-20.

39 Смолкин, А.М. Методы активного обучения. М., 2013. 198 с.

40 Хозяинова, Л. А. Роль конкурсов профессионального мастерства в подготовке квалифицированных специалистов СПО // Информиио. – 2015.

41 Методические рекомендации для проведения конкурсов профессионального мастерства. URL : <https://nsportal.ru/shkola/raznoe/library/2019/02/19/metodicheskie-rekomendatsii-po-podgotovke-k-konkursam>

42 <https://new.chgkipit.ru/>

Приложение 1

Полное название учредителя

Полное название образовательного учреждения

ПОРТФОЛИО

_____ Фамилия, Имя, Отчество

(Должность, преподаваемый предмет)

(Место работы, полное наименование ОУ, города, района)

(Указать полный адрес учреждения, телефон/факс)

_____ 20 – 20 учебный год

Сообщаю о себе следующие сведения:

образование (когда и какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, полученная специальность и квалификация)

стаж педагогической работы (по специальности) _____ лет,

в данной должности _____ лет; в данном учреждении _____ лет.

Имею следующие награды, звания, ученую степень, ученое звание _____

"__" _____ 20__ г. Подпись _____ (_____)

Приложение 2

2) Эссе «Моя педагогическая траектория»;

Эссе представляет собой творческое мини-сочинение, в котором участник излагает свое видение предложенной темы, стараясь обосновать выбор данной профессии, свои достижения, полученные практические навыки и будущие цели. Эссе подается как авторский материал, не содержащий в себе элементов плагиата.

Цитирование использованных материалов в эссе оформляется в виде сносок с указанием источника (автора).

Объем эссе – не более 2-х страниц формата А4, файл в формате Microsoft Word, текст оформляется шрифтом Times New Roman, кегль 12, интервал полуторный; поля: верхнее и нижнее – по 2 см, справа – 1,5 см, слева – 3 см, абзацный отступ – 1,25 см. Выравнивание текста по ширине, между абзацами пустая строка не оставляется, слова в тексте без переносов.

Эссе оформляется без титульного листа. На первой странице указывается Фамилия Имя Отчество конкурсанта, полное название образовательного учреждения, Фамилия Имя Отчество педагога, подготовившего участника (для учащихся), название (заголовок) эссе. Максимальное количество баллов по данному конкурсу – 25.

Приложение 3

3.1. Решение задачи на нахождение массы брутто

Задача №1

Определить массу брутто картофеля в декабре для приготовления 100 порций рулета картофельного с овощами по 2 колонке Сборника рецептов блюд.

Решение:

Масса брутто исчисляется, исходя из заданной массы нетто с учетом определенного процента отходов, причем, масса брутто всегда принимается за 100 %.

В данной задаче находим рецептуру блюда «Рулет картофельный с овощами». Масса нетто картофеля на 1 порцию рулета картофельного по 2 колонке равна 180 г, масса нетто картофеля для 100 порций равна:

$$180 \text{ г} \times 100 = 18 \text{ кг}$$

Величина отходов в декабре равна 30 %. Масса брутто — x кг.

Определяем требуемую массу брутто:

$$18 \text{ кг} - (100-30) \%$$

$$x - 100\%$$

$$x = 25,7 \text{ кг}$$

Задача №2

3.2. Решение задачи на нахождение массы нетто

Определить массу нетто уток полупотрошенных второй категории, если масса брутто равна 40 кг.

Решение:

Для определения массы нетто необходимо пользоваться таблицами.

Так, в задаче 100, масса брутто 40 кг. Пользуясь таблицей «Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы», найдем, что количество отходов — 35,3 %, тогда:

40 кг — 100%

x — (100 - 35,3) %

x = 25,9 — масса нетто.

Задача №3

3.3 Решение задачи на расчет количества отходов и потерь

Определить количество отходов при обработке 400 кг картофеля в феврале.

Решение:

По табл. «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» (раздел «Картофель, овощи, грибы), Сборника рецептов блюд найдем процент отходов картофеля в феврале. Процент отходов равен 35 %. Принимаем заданную массу брутто в 400 кг за 100 %, находим массу отходов.

400 кг — 100%

x - 35%

140 кг — масса отходов картофеля.

Приложение 4

открытого урока
ПМ 05.01.«Организация процесса приготовления и приготовление
сложных холодных и горячих десертов»
по специальности 19.02.10
«Технология продукции общественного питания»

Подготовила:
Будущий преподаватель
Попкова А.О.

Тема урока: «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».

Учебная цель: сформировать практические навыки по приготовлению сложных холодных и горячих десертов.

Расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта, приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь, приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов, оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов, контроля качества и безопасности готовой продукции.

Развивающая цель: уметь органолептически оценивать качество продуктов;

использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;

оценивать качество и безопасность готовой продукции;

оформлять документацию;

Воспитательная цель: Понимать сущность и социальную значимость специальности «техник-технолог», воспитание трудолюбия, бережливости, уважительного отношения к профессии, стремления к достижению высокого качества полученного результата; эстетического вкуса по сервировке стола.

Тип: урок по изучению и освоению трудовых приемов и операций

Вид: комбинированный

Методы: Практический, частично-поисковый, проблемный, метод провокации.

Методические приемы:

Словесные: диалог, беседа с элементами самостоятельной работы,

Наглядный: оценка качества сырья и дополнительных ингредиентов для сложных холодных и горячих десертов,

Практические: Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

Межпредметные связи: «технологии приготовления пищи», «микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве «товароведение пищевых продуктов», «оборудование предприятий общественного питания», «охрана труда», « организация обслуживания», «организация производства предприятий общественного питания».

Структура урока:

1. Организационная часть 5 мин
2. Вводное инструктирование учащихся по теме урока 30 мин
3. Выполнение задания, текущее инструктирование учащихся 290 мин
4. Заключительный инструктаж 35 мин

Материально-техническое оснащение:

1. Оборудование: плита электрическая секционная модулированная ПЭСМ-4ШЖ, шкаф жарочный электрический секционный модулированный ШЖЭСМ-2К, холодильный шкаф, производственный стол, линия с оборудованием, инвентарем и инструментами.



Электрическая плита



Электрический жарочный шкаф

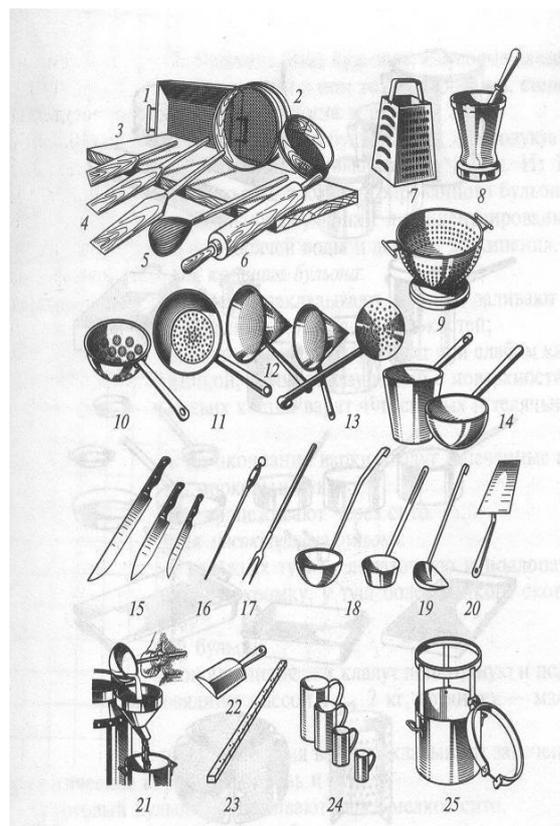


Холодильный шкаф



Стол производственный

1. грохот;
2. сито;
3. разделочная доска;
4. лопатки;
5. венчик;
6. скалка;
7. терка;
8. ступка с пестиком;
- 9, 10 дуршлаг;
- 11, 12 цедилки;
- 13 шумовка;
- 14 черпаки;
- 15 поварские ножи;
- 16 мусат;
- 17 поварская вилка;
- 18 разливательные ложки;
- 19 соусная ложка;



20 металлическая лопатка;

21 воронка;

22 таяпка;

23 котломер;

24 литромер;

2. Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1, 2, 5 л, сковороды диаметром 200-400 мм, противни, шумовка, сито, приспособление для процеживания бульона, разделочные доски с маркировкой ФС, ФВ, МВ, разливательная и столовая ложки, ножи поварские, дуршлаг, картофелечистка, поварская вилка, терка.



3. Сырье:

Желирующие вещества (крахмал, желатин, агар), сахар, яблоки, груши, виноград, малина, клубника, апельсины, лимоны, мандарины, киви, бананы, манго, ананасы, чернослив, курага, сливки, молоко, джем, сахарная пудра, сухофрукты, консервированные плоды и ягоды, хурма, миндаль, орехи грецкие, темный шоколад, молочный шоколад, яйца, масло сливочное, сахарное печенье, бисквит п\ф, слоеное тесто, вафельные трубочки, какао-порошок, сыр маскарпоне, мята, мороженое в ассортименте, сироп.

ХОД УРОКА:

I Организационная часть.

- Проверка состава группы (рапорт старосты группы).
- Проверка готовности студентов к уроку (наличие спецодежды, обуви, продуктов, инвентаря).

II Вводный инструктаж.

1.Сообщение темы и цели урока.

2.Повторение правил личной гигиены повара, техники безопасности труда и правил работы с электрооборудованием.

ПРАВИЛА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ ПОВАРА

1. Запрещается работать на предприятиях общественного питания поварам без медицинского осмотра.

2. Перед началом работы руки должны быть тщательно вымыты с мылом и щеткой, насухо вытерты чистым полотенцем.

3. Санитарная одежда должна быть чистой, крахмаленной, хорошо отглаженной, в полном комплекте: колпак, куртка, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве (с задниками), брюки или юбка.

4. Запрещается надевать санитарную одежду на голое тело.

5. Колпак надевается так, чтобы волосы были подобраны (не попали случайно в пищу).

6. Запрещается закалывать санитарную одежду иголками, булавками, носить в карманах бьющиеся предметы.

7. Перед посещением санузла санитарную одежду необходимо снять.

8. После посещения санузла руки надо тщательно вымыть с мылом и продезинфицировать раствором хлорной извести, хорошо ополоснуть. Руки следует мыть при переходе от одной технологической операции к другой.

9. Ногти у повара должны быть коротко острижены, не допускается наличие маникюра (покрытие лаком ногтей).

10. Следует следить за чистотой своего тела и санитарной одежды; менять санитарную одежду по мере ее загрязнения, но не реже одного раза в два дня.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ЗАНЯТИЙ

В ходе занятия учащимся необходимо соблюдать следующие правила техники безопасности:

А. При работе с горячей посудой и жидкостью:

1. Наполняя кастрюлю жидкостью, не доливать ее до края.
2. Уменьшать нагрев, когда жидкость закипит.
3. Снимая крышку с горячей посуды, приподнимать ее на себя.
4. Засыпать в кипящую жидкость крупу и другие продукты осторожно.
5. Класть продукты на сковороду с горячим жиром аккуратно от себя, чтобы жир не разбрызгивался.
6. Снимая горячую посуду с плиты, пользоваться прихватками, а если сковорода без ручки, то сковородником.
7. Не использовать посуду с прогнувшимся дном и сломанными ручками.



Б. При работе ножом и приспособлениями:



Работа ножом при нарезании
продуктов



Правильная передача ножа

1. Пользоваться правильными приемами работы ножом. Продукт прижимают левой рукой к доске, большой палец правой руки не лежит на лезвии ножа.
2. Передавать нож (вилку) только ручкой вперед.
3. Проталкивать пестиком продукт при работе с мясорубкой.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ПЛИТАМИ И ЖАРОЧНЫМИ ШКАФАМИ

Учащимся необходимо соблюдать следующие правила техники безопасности:

А. При работе с электрическими плитами:

1. Перед началом работы проверяют санитарное состояние жарочной поверхности плиты, надежность заземления, исправность переключателей. Конфорки должны иметь гладкую поверхность без трещин.

2. Наплитную посуду заполняют жидкостью не более чем на 80 % ее объема.

3. Вначале включают общее пусковое устройство, затем конфорки.

4. Запрещается оставлять незагруженную конфорку в режиме полного нагрева, так как это способствует ее быстрому перегоранию.

5. После окончания работы плиту отключают от сети. После остывания, ее очищают, моют поддон, просушивают.

6. Запрещается оставлять плиту включенной.

Б. При работе с электрическими жарочными шкафами:

1. Перед началом работы проверяют санитарно-техническое состояние шкафа, исправность заземления, пускорегулирующих приборов.

2. После подключения шкафа к электросети включают рабочие камеры на сильный нагрев. Как только камера прогреется, сигнальные лампы гаснут.

3. После заполнения рабочих камер их переключают на средний или слабый нагрев.

4. Во время работы нельзя оставлять жарочный шкаф без присмотра.

5. После окончания работы шкафы отключают от сети, очищают и моют.

Практическая часть.

1. Приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Операция № 1. Организация рабочего места.

Рабочие места оснащают тепловым, холодильным и механическим оборудованием. На расстоянии 1,4 м от котлов или от плиты устанавливают рабочий стол со встроенной ванной, стол для средств малой механизации. Рядом с ним – стеллаж для чистой кухонной и столовой посуды, стаканы, креманки, вазы, десертные тарелки, глубокие блюда. На стенке стеллажа укрепляют металлическую скобу для подвешивания шумовок, черпаков, разливательных ложек, поварских вилок, ста, веселки, венчики, формы, сита.

На столе размещают горку для специй и приправ, настольные весы, необходимую разделочную доску, ножи.

Операция № 2. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Предварительна обработка сахара, плодов и ягод, молочных продуктов, яиц и яйцепродуктов, желирующих веществ.

Операция № 3. Технология приготовления сложных холодных десертов. Фруктовый десерт, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование блюда: «Тарталетки с малиной и клубникой»

Сборник рецептов. 2001 г

№ рецептуры. 84

Выход 1000 г

№ п/п	Сырье	Масса на 20 порций (г)	
		брутто	нетто
1	Для песочного теста		
2	Сливочное масло	200	200
3	Сахарная пудра	250	250
4	Яйца	2шт	80
5	Желток	62,7	62,5
6	Мука	460	450
7	Малина	255	250

8	Клубника	325	300
9	Для крема		
10	Молоко	125	125
11	Ванилин	0,1	0,1
12	Желтки	62,7	62,7
13	Сахар	70	70
14	Мука	30	30
15	Сливки	200	200
Выход			20 шт по 100гр

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Масло растереть с сахарной пудрой, добавить яйца и желток.
2. В муку выложить масляную смесь и вымесить.
3. Убрать в холодильник на 20 мин.
4. Раскатать, выстлать тестом формочки диаметром 7-10 см.
5. Выпекать при температуре 180С 15 мин.
6. Для крема : молоко с ванилином довести до кипения.
7. Желтки смешать с сахаром, затем ввести муку.
8. Влить молоко, варить на слабом огне до загустения.
9. Охладить. Сливки взбить, вмешать в крем.
10. Крем разложить по корзиночкам, сверху украсить малиной и клубникой.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование блюда: «Чернослив со сливками взбитыми»

Сборник рецептов. 2001 г.

№ рецептуры. 118

Выход 350 г

№ п/п	Сырье	Масса на 1 порцию (г)	
		брутто	нетто
1	Чернослив	250	200

2	Сливки	150	150
Выход			350

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Чернослив перебрать и промыть.
2. Залить горячей водой и оставить для набухания и остывания.
3. Удалить косточки кладут в креманку.
4. Сверху выпускают взбитые сливки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Наименование блюда: «Фруктовый десерт».

Сборник рецептов. 2001 г.

№ рецептуры. 114

Выход 350 г

№ п/п	Сырье	Масса на 1 порцию (г)	
		брутто	нетто
1	Манго	65	50
2	Ананас	56	45
3	Бананы	54	51
4	Гранат	26	20
5	Хурма	60	64
6	Киви	50	53
7	Листья мяты	3	3
8	Лед	9	9
9	Сироп		50
Выход			350

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Киви промыть, очистить от кожицы, нарезать дольками или кружочками.
2. Манго разрезать вдоль и удалить косточку, мякоть нарезать кубиком.

3. У ананаса срезают верхнюю часть и донце, цилиндрической выемкой вырезают сердцевину и мякоть нарезают кубиком.
4. Бананы очищают, нарезают дольками.
5. У граната отделяют зерна.
6. В низкую вазу укладывают по кругу нарезанные плоды и фрукты.
7. Сверху украшают хурмой, зернами граната, листьями мяты.
8. Охлаждают, поливают фруктовым сиропом, кладут кусочки



Операция № 4. Технология приготовления сложных горячих десертов.

Пудинги, каши, блюда из яблок, шарлотки, суфле, гренки, террин.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

Наименование блюда: «Банановый десерт».

Сборник рецептов. 2001 г.

№ рецептуры. 167

Выход 1000 г

№ п/п	Сырье	Масса на 10 порций (г)	
		брутто	нетто
1	Бананы	535	500
2	Сливочное масло	100	100
3	Апельсины	58	55
4	Сахар	100	100
5	Мускатный орех	75	75
6	Сливки	75	75
7	Сахарна пудра	50	50

8	Ликер	45	45
Выход			1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Бананы очищают, нарезают толстыми удлиненными ломтиками, укладывают на смазанный сливочным маслом противень.
2. Смесь из сока апельсина, тертой цедры, сахара, ликера, мускатного ореха.
3. Бананы поливают смесью и запекают 10 мин до золотистого цвета при температуре 180-190С.
4. При отпуске украшают взбитым сливками или йогуртом.

Требования к качеству сложных холодных десертов

Температура подачи горячих блюд -55С. **Пудинги** - должны иметь мягкую и нежную консистенцию внутри, поджаристую корочку, сладкий вкус; на разрезе видны цукаты или изюм, равномерно распределенные по всей массе. Закал не допускается. Масса должна быть хорошо пропечена. Если пудинг не пропечен, внутри он липкий, сырой.

Шарлотка с яблочная - на поверхности должна быть хрустящая румяная корочка; начинка густая, не вытекает, хорошо прогрета.

Каша гурьевская – Поверхность должна быть золотистой (иногда ее прижигают в виде сетки), консистенция пышной, нежной. Дефекты - оседание каши после выпечки, заварившиеся комочки крупы внутри, подгорелая поверхность.

Правила подачи

Горячие блюда подают на стеклянных или мельхиоровых тарелках, блюдах, порционных сковородах. Сладкие блюда (их называют десертными)

подают в конце обеда, можно использовать их во время завтраков, полдника, ужина.

Сроки хранения и реализации

Сладкие блюда хранят при температуре от 2 до 6С в течение 12 часов.

В зимнее - весенний период рекомендуется проводить обогащение сладких блюд и напитков витамином С в соответствии с действующими «Рекомендациями по обогащению сладких блюд и напитков массового спроса, приготовленных на предприятиях общественного питания».

III Текущий инструктаж

- Обход с целью проверки готовности рабочего места и начало работы;
- Обход с целью проверки правильности выполнения технологического процесса;
- Обход с целью проверки качества выполнения нарезки продуктов;
- Обход с целью контроля соблюдения техники безопасности при работе с электрооборудованием;
- Обход с целью оценки качества работ учащихся, своевременного оказания помощи учащимся.

IV Заключительный инструктаж

- Прием и оценка выполнения студентами производственного задания.
- Анализ ошибок, допущенных в работе, выявление причин их возникновения, рассмотрение методов устранения ошибок и брака в работе.
- Выполнение учащимися тестового задания.

Ответьте на вопросы теста:

1. На предприятиях общественного питания, в каком цехе выделяют помещение для приготовления сладких блюд.

- а) в холодном
- б) в горячем

2. Каково значение сладких блюд?

- а) являются источником легкоусвояемых углеводов;
- б) являются источником легкоусвояемых жиров;

3. Какой процесс пищеварения тормозит сахар?

- а) выделение желудочного сока;
- б) обмен веществ (метаболизм);

4. Какое блюдо не относят к холодным десертам?

- а) суфле;
- б) желе;

5. Какая жирность сливок для приготовления сладких блюд?

- а) 35%;
- б) 20%;

6. Желирующие вещество агар относят?

- а) к веществам животного происхождения;
- б) к веществам растительного происхождения;

7. При какой температуре хранят свежие фрукты и ягоды для десертов?

- а) от 0 до 6С;
- б) от 0 до 2С;

8. Какую воду используют при замачивании желатина?

- а) холодную кипяченую;
- б) горячую;

9. До какой температуры нагревают желатин?

- а) до 40-50С;
- б) до 60-70С.

Эталон ответов:

1. а); 2. а); 3. а); 4. б); 5. а); 6. а); 7. а); 8. а); 9. а).

• **Подведение итогов урока и объявление оценок.**

• Итак, сегодня на уроке вы научились:

• Готовить сладкие блюда сложного приготовления,

• Правильно выполнять технологию его приготовления,

• Формировать состав продуктов,

• Делать расчет необходимого количества сырья для приготовления

1 порции ,1000 гр,

• Соблюдать правила безопасности труда и личной гигиены повара при приготовлении сложных сладких блюд.

• Использовать секреты мастерства для достижения высокого качества полученного продукта,

• Делать анализ ошибок, допущенных в работе, выявлять причины их возникновения, использовать методы устранения ошибок и брака в работе.

СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ

№ п/п	ФИО	Количество баллов за портфолио	Количество баллов за написание эссе	Количество баллов за решение задач	Количество баллов за проведение открытого урока	Общее количество баллов	Место

Председатель жюри _____ / _____ /

Члены жюри:

_____ / _____ /

_____ / _____ /