



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ 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

**Организация конкурсов профессионального мастерства, как средства
развития профессиональных компетенций будущих технологов**

Выпускная квалификационная работа по направлению
44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)
Направленность программы бакалавриата
«Производство продовольственных продуктов»
Форма обучения заочная

Проверка на объем заимствований:
89,54 % авторского текста

Работа рекомендована/ не рекомендована
к защите

«___» _____ 2023 г.
Зав. кафедрой ПППО и ПМ
Корнеева Н.Ю.

Выполнил:
Студентка группы 3Ф-509-083-5-1
Волгина Ульяна Александровна

Научный руководитель:
к.т.н., доцент каф. ПППОиПМ
Ногина А.А.

Челябинск
2023

Оглавление

Введение.....	3
Глава 1. Теоретико-педагогический анализ развития профессиональных компетенций в ходе проведения конкурсов профессионального мастерства.....	7
1.1 Историография проблемы формирования и развития профессиональных компетенций.....	7
1.2 Методические аспекты формирования профессиональных компетенций к будущей профессии студентов колледжа.....	11
1.3 Виды и структуры организации и проведения конкурсов профессионального мастерства.....	15
Выводы по 1 главе.....	20
Глава 2. Опытно – практическая работа по формированию профессиональных компетенций технологов общественного питания посредством конкурсов профессионального мастерства студентов ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» Коркинский филиал.....	21
2.1 Характеристика организации ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» Коркинский филиал.....	21
2.2 Разработка программы проведения конкурса профессионального мастерства в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» Коркинский филиал	28
2.3 Разработка методических рекомендаций по организации и проведению конкурсов профессионального мастерства для формирования профессиональных компетенций обучающихся.....	35
Выводы по 2 главе.....	41
Заключение.....	43
Библиографический список.....	46
Приложение А.....	51

ВЕДЕНИЕ

В настоящее время, при оценке деловых качеств выпускника вместо понятия «профессионализм» используется новое понятие «компетентность». Компетентность включает в себя не только стандартное «знать» и «уметь», но и обладать такими качествами, как: самостоятельность действий, творческий подход к любому делу, стремление довести его до конца, готовность постоянно учиться и обновлять свои знания, умение вести диалог и сотрудничать в коллективе, проявлять гибкость ума и способность к экономическому мышлению.

Актуальность исследования. Воспитать в сегодняшнем студенте и сделать нормой его жизни совокупность всех этих качеств, помочь ему самоопределиться, обрести себя как личность, адаптироваться в условиях сложной производственной ситуации и реализоваться как специалисту – вот главная задача любого педагогического коллектива образовательного учреждения. Концепция модернизации российского образования определила цель профессионального образования, заключающуюся в подготовке квалифицированного, компетентного, ответственного специалиста, готового к профессиональному самосовершенствованию, способного к эффективной работе, конкурентоспособного на рынке труда. Современные требования, предъявляемые к молодому специалисту, обусловлены социально-экономическими изменениями, происходящими в обществе. Учитывая это, следует создавать условия для формирования у обучающихся личностных качеств, обеспечивающих конкурентоспособность на рынке труда, а также развитие творческой личности, умеющей адаптироваться в современных условиях.

Каждый студент, безусловно, обладает индивидуальными личностными и деятельностными особенностями: своеобразными задатками, уникальными способностями, уровнем притязаний, самооценкой, работоспособностью. Творческая деятельность

предоставляет возможность развиваться, раскрыться, проявить свои таланты и творческий потенциал.

Таким образом, конкурентоспособность выпускника колледжа можно определить, как степень его соответствия требованиям конкретного рабочего места, условиям труда, позволяющую с той или иной степенью уверенности рассчитывать на вакантное рабочее место. Именно качество рабочей силы все больше определяет конкурентоспособность экономики и социальную стабильность в обществе

Современная образовательная ситуация требует от обучающегося активного овладения профессиональными компетенциями, знаниями и умениями, постоянным их совершенствованием. Студенты в целом осознают, чтобы быть успешным, достичь вершин профессионализма, необходимо постоянно стремиться к саморазвитию и повышению уровня своего мастерства, а конкурсы профессионального мастерства могут являться как средством получения необходимых результатов и достижений у обучающегося.

Профессиональные конкурсы – это еще и своего рода формы включения каждого студента в процесс практической работы, развития способности не только использовать готовые знания, но и получить их в процессе приобретения нового опыта. Благодаря конкурсам профессионального мастерства повышается эффективность освоения профессионально-предметных знаний, формируется творческое и профессиональное мышление обучающихся, отрабатываются вопросы психологии общения, профессиональной этики, формируется культура речи и проводится анализ конкретных ситуаций, связанных с будущей профессией.

Конкурсы профессионального мастерства становятся предметом научных исследований и характеризуются с различных позиций, чрезвычайно важных для развития образования. Конкурсы являются эффективным средством творческой самореализации обучающихся в

профессиональной деятельности и позволяют каждому из них наметить свою траекторию профессионального саморазвития в соответствии с профессиональными и личностными запросами. Само включение в конкурс способствует ещё большему развитию активности студентов в профессии. Цели, потребности, мотивы, интересы являются частью творческой самореализации обучающегося.

Цель исследования: на основе исследования особенности влияния конкурсов профессионального мастерства на развитие профессиональных компетенций обучающихся, разработать программу проведения внутреннего Конкурса профессионального мастерства студентов по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и методические рекомендации по организации и проведению конкурсов профессионального мастерства для формирования профессиональных компетенций обучающихся.

Объект исследования: развитие профессиональных компетенций в организации среднего профессионального образования

Предмет исследования: конкурсы профессионального мастерства как средство развития профессиональных компетенций обучающихся

Задачи исследования:

1. Изучить теоретический аспект проблемы формирования общих и профессиональных компетенций, обучающихся;
2. Проанализировать возможные способы развития общих и профессиональных компетенций у студентов в процессе профессиональной подготовки в колледже.
3. Рассмотреть виды и структуры организации и проведения конкурсов профессионального мастерства;
4. Разработать программу проведения конкурса профессионального мастерства, направленную на развитие профессиональных компетенций;

5. Разработать методические рекомендации для студентов профессиональных образовательных организаций по развитию профессиональных компетенций

Методы исследования - изучение и анализ психолого-педагогической

литературы, учебно-программной и планирующей документации, изучение интернет-ресурсов по проблеме исследования, разработка программы и методических рекомендаций.

Практическая значимость исследования - результаты нашего исследования могут быть использованы в профессиональном образовательном учреждении.

База исследования – исследование проводилось на базе ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» Коркинский филиал.

Структура работы - данная работа состоит из введения, двух глав – теоретической и практической, заключения, библиографического списка и приложения.

ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИКО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ РАЗВИТИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ В ХОДЕ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА

1.1 Историография проблемы формирования и развития профессиональных компетенций

Была изучена и проанализирована педагогическая литература: на основе изученной литературы были даны определения: Абрамова, Г.С. «Возрастная психология», Агеев, В.Г. «Межгрупповое взаимодействие: Социально психологические проблемы», Алексеева, Л. П., Шаблыгина Н.С. «Преподавательские кадры: состояние и проблемы профессиональной компетентности», Бочкарёва, А.Г. «Формирование компетентностных умений и навыков.», Коджаспирова, Г.М. Педагогический словарь: «Для студентов высш. и сред. пед. учеб. заведений» [1,2,3,7,22].

Умение — это способность к действию, не достигнутому наивысшего уровня сформированности, совершаемому полностью сознательно;

Навык — это способность к действию, достигнутому наивысшего уровня сформированности, совершаемому автоматизировано, без осознания промежуточных шагов;

Компетенция — способность применять знания, умения, успешно действовать на основе практического опыта при решении задач общего рода, также в определенной широкой области;

Профессиональная компетенция-способность успешно действовать на основе практического опыта, умения и знаний при решении профессиональных задач [1, с 57].

Общая компетенция – это способ деятельности, универсальный для всех (большинства) профессий и специальностей, направленный на

решение профессионально-трудовых задач и являющийся условием интеграции выпускника в социально-трудовые отношения на рынке труда

Были рассмотрены, выделенные в психолого-педагогической литературе уровни деятельности обучающихся и определены периоды профессионального обучения:

I уровень деятельности – репродуктивная, несамостоятельная работа. Период производственного обучения: первоначальное освоение трудовых приемов и операций, способов выполнения несложных работ комплексного характера.

II уровень деятельности – репродуктивная, самостоятельная работа. Период производственного обучения: выполнение работ комплексного характера средней сложности; освоение приемов и способов работы на новом оборудовании с применением новых инструментов, приборов, оснастки; освоение новых технологий.

III уровень деятельности – продуктивная, самостоятельная работа. Период производственного обучения: выполнение работ, при которых обучающийся самостоятельно принимает решение в нетипичных условиях и ситуациях.

IV уровень деятельности – самостоятельная, творческая работа. Период производственного обучения: (III и IV уровни) аттестация обучающихся на повышенный уровень квалификации – проверка сформированности и профессионального мастерства по профессии.

В процессе анализа литературы в профессиональном обучении были выделены следующие основные периоды: вводный, подготовительный, период овладения трудовыми навыками и умениями и контрольно заключительный, рассмотрены формы, методы и средства производственного обучения, которые могут быть использованы для формирования профессиональных компетенций поварского дела [2, с 8].

Таким образом, под технологией формирования профессиональных умений технолога общественного питания нами понимается педагогически

и экономически обоснованный процесс получения запланированных диагностируемых результатов, состоящий из этапов и представленный в структуре целей, методов, средств и форм обучения, адекватных целям и ценностным ориентациям лично ориентированного профессионального образования. При этом запланированным результатом в нашей технологии является сформированность профессиональных умений, обеспечивающих готовность выпускников к целостной профессиональной деятельности рабочего широкого профиля. При проектировании технологии я руководствовался следующими принципами:

- этапности формирования профессиональных умений;
- развития целей обучения, предусматривающий последовательное освоение нормативной системы деятельности рабочего широкого профиля
- единства содержательного и процессуального аспектов производственного обучения обучающихся;
- развития способов обучения, направленный на уменьшение опосредствования деятельности обучающихся и повышение уровня абстракции используемых моделей;
- развития способов познавательно-преобразовательной деятельности обучающихся, ориентированный на формирование познавательно-профессионального интереса обучаемых, на овладение ими методами научного познания;
- диагностичности поставленных образовательных целей на каждом этапе формирования профессиональных умений

Принятая логика освоения содержания производственного обучения (учебных элементов) и этапности формирования профессиональных умений направлена на последовательное восхождение обучающихся по уровням освоения действий и осознания функционального и поведенческого алгоритмов профессиональной деятельности рабочего широкого профиля. Каждому из этапов формирования профессиональных

умений соответствует задача по освоению определенной трудовой функции:

- первый этап - формирование профессионального интереса и представления о структуре и содержании деятельности мастера поварского дела;

- второй этап - формирование функции исполнения (сенсомоторных. умений выполнения отдельных приемов и операций в рамках профессии широкого профиля);

- третий этап - формирование инвариантной ориентировочной основы деятельности мастера поварского дела;

- четвертый этап - формирование функции планирования и организации профессиональной деятельности;

- пятый этап - формирование функции проектирования целостной профессиональной деятельности технолога общественного питания

- шестой этап - интеграция функций в способность к целостной профессиональной деятельности [3, с 43].

Системообразующим компонентом технологии формирования профессиональных умений являются способы познавательно-преобразовательной деятельности обучающихся. Нами установлено, что в процессе производственного обучения обучающиеся приходят к осознанию своих действий только в том случае, если перед ними ставится требование анализа условий профессиональной деятельности, т.е. тех данных предметной среды, которыми они оперируют. Поэтому в процессе нашего эксперимента педагоги систематически ориентировали обучающихся на своего рода модель познавательно преобразовательных способов деятельности.

В результате проведенной работы была определена методика формирования профессиональных компетенций для обучающихся по специальности «Поварское и кондитерское дело», которая была реализована в учебных мастерских ГБПОУ «Челябинский

государственный колледж индустрии питания и торговли» Коркинский филиал.

1.2 Методические аспекты формирования профессиональных компетенций к будущей профессии студентов колледжа

В связи с необходимостью повышения качества профессиональной подготовки специалистов среднего звена - важным положением содержания образования является обеспечение качества подготовки специалистов. Формирование профессиональных компетенций происходит в студенческом возрасте, поскольку на этапе самосознания и собственного мировоззрения происходит формирование профессиональных интересов, усиливаются познавательные мотивы, принимаются самостоятельные решения, происходит профессиональное самосовершенствование и саморазвитие личности.

Проанализировав психолого-педагогическую литературу, посвященную понятию «формирование», можно выделить следующие основные положения:

1) авторы определяют «формирование» как особую форму развития личности человека в процессе его жизнедеятельности и под влиянием специальных воздействий окружающей среды, наследственности и воспитания;

2) под «формированием» понимают результат развития личности, её становления, приобретение совокупности устойчивых свойств и качеств;

3) формирование - наполнение форм новым содержанием, процесс предоставления студенту определенных форм и условий деятельности;

4) в педагогической практике формирование - это применение методов, приемов и способов влияния на личность с целью создания у нее системы знаний, умений и навыков, определенного склада памяти и мышления.

Под формированием профессиональных компетенций у студентов СПО мы понимаем процесс, подразумевающий создание форм и условий студенту для достижения определенного результата, то есть сформированных компетенций у студента, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей и возможностями дальнейшего продолжения образования.

Формирование профессиональных компетенций происходит на всех этапах образовательного процесса, во время аудиторной и внеаудиторной деятельности, зависит от индивидуальных и личностных характеристик специалиста, умения использовать имеющиеся возможности и способности.

Основной особенностью формирования профессиональной компетенции выступает студенческий возраст.

Студенческий возраст – это возраст формирования собственных взглядов, отношений, уникальный период жизни человека, где развиваются нравственное и эстетическое отражение окружающей действительности, происходит становление и укрепление черт характера, привычек и установок. В данном периоде происходит овладением всей системой социальных ролей взрослого человека: учебных, гражданских, профессиональных, трудовых, политических, выражающихся в самостоятельности студента [4, с 38].

Стремление к самостоятельности, объясняется растущими проблемами самосознания и самоопределения, решить которые студенту бывает трудно. Возросший уровень самосознания и способствует развитию уровня требований студента к себе и к окружающим людям. Они становятся более критичными и самокритичными, предъявляют требования более высокого уровня к окружающим.

Студенческий период является центральным периодом становления всей системы профессионально - ценностных ориентаций и мотиваций,

формированием неповторимой, творческой индивидуальности, становления интеллектуальной системы и личности в целом.

Некоторые особенности психики студенческого возраста определяются промежуточностью общественного положения и статуса в обществе. Молодого человека занимает собственная возрастная специфика, право на независимость и др. Выраженная ориентировка и определение своего места в мире среди людей предполагает личностное и социальное самоопределение. Социально-психологические свойства этой возрастной категории зависят не столько от возрастных особенностей, сколько от социально-профессионального определения, самостоятельности, выбора жизненного пути.

Комплекс интеллектуального потенциала студента, а также индивидуальные характеристики профессиональных качеств личности, которые включают в себя самообразование, самоорганизацию, саморефлексию, саморазвитие личности, определяют успешность в обучении профессиональной деятельности.

Направленность личности студента определяет использование целого комплекса духовных, интеллектуальных, материальных потребностей, которые предполагают дальнейшее удовлетворение и проявляется в стремлении стать профессионалом. При этом необходима активность, которая проявляется через стремление, влечение, желание и эмоциональные состояния студента в профессиональной деятельности [7, с 27].

Одной из основных черт нравственного развития студента является усиление сознательных мотивов поведения. Укрепляются качества, которых не хватало в школе- инициатива, целеустремленность, решительность, самостоятельность, настойчивость, ответственность, умение владеть собой.

Успешность учебной деятельности студента определяется освоением новых для него особенностей профессии в среднем профессиональном

образовании, формированием профессиональных компетенций. В процессе обучения формируются профессионально-ценностные установки, развиваются индивидуальные характеристики профессиональных качеств личности студента.

Многие проблемы у студентов возникают на первом курсе обучения в среднем профессиональном образовании, которые связаны с отсутствием навыков самостоятельной работы, неумением конспектировать лекционный материал, работать с различными источниками, анализировать, сравнивать, обобщать полученную информацию, ясно и логично излагать свои мысли, не умение применять полученные навыки в профессиональной деятельности [4, с 85].

В связи с модернизацией российского образования преподаватель должен направить деятельность студента на освоение профессиональных компетенций. Надо дать понять студенту, чтобы он вел данную деятельность для решения профессиональных задач, на основании овладения знаниями, умениями и навыками, а не только для того, чтобы успешно сдавать экзамены.

Традиционный подход в профессиональном образовании ориентирован на формирование комплекса знаний, умений и навыков. Это приводит к тому, что выпускник не способен использовать полученную информацию в своей профессии, он только становится хорошо информированным специалистом. Решением этой проблемы становится использование в образовательном процессе новых технологий, форм и методов, которые позволят сместить акценты на следующие важные моменты: самостоятельность, самоорганизацию, самообразование и саморазвитие студента, появятся профессионально-ценностные установки. Это позволяет специалисту решать профессиональные задачи, на основе полученных знаний, умений, навыков, освоению предмета и модулей профессиональной деятельности, овладение новыми приемами, способами и технологиями профессии.

На первый план в обучении следует выдвигать поисковую и самостоятельно-исследовательскую деятельность, суть которой заключается в самостоятельном поиске, выявлении и понимании студентом необходимой информации, постановки проблемной задачи, направленной на анализ, способ решения задачи и самооценку.

Выбор современных методов и технологий формирования профессиональной компетенции способствует тому, что:

- проявляется активность студентов, которая должна быть направлена на процесс самостоятельного добывания знаний, умений и навыков, исследование информации, ее сравнение, обобщения и анализ;
- формируется способность к самоорганизации, самостоятельной деятельности, самообразованию, саморазвитию и саморефлексии студентов;
- повышаются профессионально-ценностные установки;
- обеспечиваются условия к самоопределению и самореализации личности.

Таким образом, особенностями формирования профессиональных компетенций студентов среднего профессионального образования выступают специфические способности личности в студенческом возрасте и современная парадигма образования, формирующая фундамент из знаний, умений и навыков будущей профессии [11, с 75].

1.3 Виды и структуры организации и проведения конкурсов профессионального мастерства

Современное профессиональное образование испытывает острую необходимость в чётком обосновании и разработке теоретико-методологических аспектов и адекватного технологического обеспечения как учебного процесса в целом, так и его структурных элементов, процесса развития творческого потенциала личности обучающихся. Речь идёт об овладении обучающимися профессиональными компетенциями в ходе

целостной профессиональной деятельности: от целеполагания до самоанализа.

Профессиональные компетенции понятие ёмкое, включающее в себя не только профессиональные способности и умения (трудовые функции согласно должности, профессии, специальности, квалификации), но и способность самостоятельно действовать в новых ситуациях при решении профессиональных проблем [14, с 42].

В новом макете ФГОС СПО отражён перечень профессиональных компетенций для конкретной профессии или специальности.

Так, при разработке структуры профессиональной образовательной программы СПО для работников индустрии общественного питания определено, что в соответствии с требованиями профессионального стандарта специалист должен демонстрировать способность и готовность, во-первых, планировать, организовывать и контролировать производственные процессы на отдельных участках (подразделениях) предприятия питания и, во-вторых, готовить и оформлять сложные блюда, хлебобулочные и мучные кондитерские изделия с учётом требований качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции для различных категорий потребителей. Связи с этим, для освоения этих профессиональных компетенций в структуру образовательной программы включены модули обучения, направленные на формирование готовности к выполнению набора конкретных трудовых функций.

Целью образовательной программы является освоение совокупности профессиональных компетенций, необходимых в будущем для выполнения трудовых функций и составляющих модули обучения. Таким образом, в структуре образовательного стандарта профессиональные модули, включающие обязательный объём знаний, умений и практического опыта, необходимого для выполнения различных видов профессиональной деятельности, заменяют традиционные специальные дисциплины. Становится очевидным, что необходимо изменения всех составляющих

учебного процесса: содержания, способов контроля, форм и методов обучения в профессиональном образовании. Одним из возможных направлений изменения форм и методов обучения является использование активных методов обучения в учебном процессе.

Активные методы обучения — это методы, которые позволяют обучающимся в более короткие сроки и с меньшими усилиями овладеть необходимыми знаниями и умениями за счёт сознательного воспитания способностей, обучающихся и формирования у них необходимых видов деятельности [18, с 85].

Наиболее распространёнными являются следующие активные формы и методы обучения: метод проектов, эксперимент, мозговой штурм, групповые обсуждения, деловые и ролевые игры, баскет-метод (метод обучения на основе имитации ситуаций), тренинги, обучение с использованием интерактивных технологий, обучающих компьютерных программ, система кластеров (графическая систематизация материала) а также конкурсы профессионального мастерства.

Будущие технологи общественного питания должны закрепить и углубить знания, полученные в процессе обучения, должны владеть следующими теоретическими знаниями и профессиональными компетенциями:

- основные приёмы механической и кулинарной обработка экзотических продуктов;

- приёмы тепловой кулинарной обработки продуктов;

- технология приготовления и отпуска блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и других продуктов, бутербродов, сладких блюд и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- технология приготовления супов, соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, рыбы и морепродуктов, мяса,

мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

– рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения;

– технология приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Перечисленные компетенции формируются в колледже в ходе теоретической и практической подготовки будущих специалистов общественного питания через применение разнообразных активных методов обучения.

Наиболее эффективным и продуктивным методом, на мой взгляд, является обучение с использованием конкурсов профессионального мастерства. Применение конкурсов на занятиях производственного обучения целесообразно в тех случаях, когда обычных средств обучения уже недостаточно. Очень эффективными, содержательными являются конкурсные задания с учетом требований демонстрационного экзамена. Использование на занятиях конкурсных заданий позволяет производить охватить максимальное количество компетенций, активизировать процесс обучения, обучающимся становится работать гораздо интереснее, чем с традиционным уроком производственного обучения; улучшает понимание и делают запоминание материала более прочным. Рефлексия в конце выполнения конкурсного задания, позволяет проанализировать ошибки и отметить наиболее удачные приемы [14, с 64].

Например, при проведении промежуточной аттестации учебной практики, можно разработать и применить конкурсное задание в соответствии с изучаемым модулем.

Использование активных форм и методов обучения в формировании и развитии профессиональных компетенций специалистов общественного питания имеет огромное значение, столь необходимых для конкурентно-

способного профессионала в современных условиях, когда работодателям выгодно иметь в своём штате высококвалифицированного, мобильного, воспитанного, адаптированного работника, со знанием технологического процесса, умеющего принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, владеющего современными технологиями.

Выводы по 1 главе

В первой главе нами были рассмотрены различные подходы к изучению развития конкурсов профессионального мастерства среди студентов среднего профессионального образования (СПО). Среднее профессиональное образование должно формировать целостную базу универсальных знаний, умений, навыков, личный опыт самостоятельной деятельности, то есть ключевые компетенции. В современной литературе предпринимаются попытки развести два понятия: компетенция и компетентность. Анализ педагогической литературы позволил выделить наиболее точное, на наш взгляд, понятие профессионального конкурса и сделать вывод о том, что формирование профессиональных компетенций способствует развитию личности студента в целом. Компетенции и деятельность неразрывно связаны между собой, компетенции формируются в процессе деятельности и ради будущей профессиональной деятельности и успешной адаптации. Освещены виды и структура организации и проведения конкурсов профессионального мастерства. Конкурс профессионального мастерства – это одна из наиболее действенных форм внеурочной работы в целях повышения уровня профессиональной подготовки обучающихся, развития и популяризации специальности. Конкурсы, включенные в систему производственного обучения, создают условия массового вовлечения обучаемых в творческо-конструкторскую деятельность. Анализ различных форм, содержания конкурсных заданий показал, что они служат развитию практически всех общих и даже ряда профессиональных компетенций студентов и позволяют выявить уровень профессиональной подготовки будущего специалиста. Таким образом, для достижения поставленных нами целей необходима разработка программы конкурса профессионального мастерства для студентов среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

**ГЛАВА 2. ОПЫТНО – ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА ПО
ФОРМИРОВАНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ
ТЕХНОЛОГОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПОСРЕДСТВОМ
КОНКУРСОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА
СТУДЕНТОВ ГБПОУ «ЧЕЛЯБИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»
КОРКИНСКИЙ ФИЛИАЛ»**

2.1 Характеристика организации ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» Коркинский филиал

В Челябинской области находятся 104 учреждения среднего профессионального образования, из них только 16 образовательных учреждений, реализуют программы обучения по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Поварское и кондитерское дело». Стоит отметить что эти две образовательные программы, вошли в топ – 50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования. А также по требованию ФГОС СПО, обучающиеся по данным программам получают диплом среднего профессионального образования после сдачи демонстрационного экзамена по стандартам «Профессионалитет».

Исследование проходило в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» Коркинский филиал.

Сохраняя многолетний опыт работы и традиции коллективов объединённых профессиональных организаций, колледж создал плодотворный фундамент для дальнейшего качественного и эффективного развития профессионального образования.

Колледж является юридическим лицом, имеет закрепленное за ним на праве оперативного управления обособленное имущество, являющееся государственной собственностью, самостоятельный баланс, лицевой счет, открытый в установленном порядке для учета операций по исполнению расходов государственного и иных бюджетов; для учета средств, полученных от предпринимательской и иной, приносящей доход деятельности, имеет печать со своим наименованием, бланки, и остальные реквизиты юридического лица.

Основные виды деятельности Учреждения:

– реализация образовательных программ среднего профессионального образования (программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих);

– реализация образовательных программ среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена);

– услуги по содержанию и воспитанию обучающихся в общежитии;

– предоставление питания;

– организация и проведение мероприятий в сфере образования и науки.

В Учреждении в 2022-2023 учебном году реализуются следующие образовательные программы:

– образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена;

– дополнительные общеобразовательные программы - дополнительные общеразвивающие программы, дополнительные предпрофессиональные программы;

– дополнительные профессиональные программы - программы повышения квалификации, программы профессиональной переподготовки

– программы профессионального обучения.

Учредителем колледжа является Министерство образования и науки Челябинской области. В профессиональной образовательной организации действуют следующие коллегиальные органы управления: Совет колледжа, Педагогический совет, Совет обучающихся.

В целях разработки и экспертизы учебно-методической документации, повышения квалификации и методического мастерства педагогических работников, изучения инновационных педагогических технологий и их реализации в образовательном процессе, координации методической работы цикловых методических комиссий в колледже создан методический совет. Основные задачи, функции и порядок проведения этого совета определяются Положением о методическом совете колледжа.

Среднегодовой контингент обучающихся в 2022 году составляет более 1433 человек по специальностям и профессиям СПО, в том числе 54 студента обучаются по заочной форме обучения. Очное и заочное обучение осуществляется на бюджетной основе и с полным возмещением затрат, профессиональная подготовка и переподготовка осуществляется на договорной основе с полным возмещением затрат физическими лицами и юридическими организациями.

Педагогический коллектив профессиональной образовательной организации осуществляет свою деятельность в режиме постоянного развития на основе прогнозирования кадровых потребностей с учетом развития региональной экономики и отрасли.

Инновационная стратегия развития колледжа ориентирована на принципиальное улучшение его позиций на рынке образования за счет качественного изменения содержания образования и методов организации образовательного процесса в соответствии с современными производственными технологиями, потребностями работодателей,

международными стандартами WSR. Наши основные ценности: профессионализм, инновации, качество, открытость.

Профессионализм - систематическое, эффективное и надежное выполнение сложной профессиональной деятельности, достижение в ней высокого мастерства, глубокого овладения профессией и качественного результата, не зависимо от условий и обстоятельств деятельности.

Инновации - внедрение новых производственных процессов, методов, применение прогрессивных форм организации производства, а также использование лучших мировых технологий и новых собственных разработок в области образования и управления персоналом.

Качество - предоставление услуг, которые максимально отвечают или превышают ожидания потенциальных потребителей.

Открытость - прозрачность процессов управления и повышение уровня коммуникаций и обмена информацией внутри организации.

Кроме того, в работе придерживается высоких этических стандартов. Требуют высокой персональной ответственности каждого сотрудника за конечный результат на своем участке работы.

В стратегической перспективе колледж позиционирует себя в качестве открытой, многоуровневой, многофункциональной, гибкой образовательной структурой регионального комплекса в системе непрерывного образования, обеспечивающего повышение качества подготовки выпускников, отвечающего на современные запросы рынка труда.

Основными принципами развития колледж являются:

- объективность, достоверность, полнота и системность информации о качестве образования;

- реалистичность требований, норм и показателей качества образования, их социальной и личной значимости, учета индивидуальных способностей развития отдельных обучающихся при оценке результатов их обучения и воспитания;

- открытость, прозрачность процедур оценки качества образования;
- преимущество в образовательной политике, интеграция в общероссийскую систему оценки качества, международные стандарты WSR;

- доступность информации о состоянии качества образования для различных групп потребителей.

Основными приоритетами инновационного развития колледжа являются:

- формирование современной модели подготовки кадров, приближенных к реальному производству;

- создание эффективных экономических, материальных, образовательных условий для студентов по формированию передовых конкурентоспособных кадров, владеющих профессиональными компетенциями с учетом современного промышленного и экономического роста технологического прорыва;

- создание условий для реализации межведомственного проекта «Образовательная индустрия будущего»;

- создание эффективных механизмов повышения профессионального уровня педагогических кадров – их подготовка, повышение квалификации, формирование системы современного положения их аттестации.

Необходимо отметить, что, формируя модель выпускника колледжа, педагогический состав исходит из того, что любой выпускник должен быть социально и профессионально адаптирован. И обладать следующими ключевыми компетенциями:

- технологическая компетентность
- готовность к самообразованию и саморазвитию;
- готовность к использованию информационных технологий;
- готовность к разрешению проблем;
- готовность к социальному взаимодействию;

- коммуникативная компетентность

Проблемно-ориентированный анализ позволили выделить ключевые проблемы и определить пути их решения:

- низкая динамика кадрового обновления педагогических работников, старение педагогических кадров и связанные с этим проблемы внедрения инновационных технологий в образовательный процесс, низкая мотивация повышения профессионального уровня педагогических работников;

- отсутствие действенной программы взаимодействия колледжа с социальными партнерами по вопросам подготовки специалистов среднего звена, обучения взрослого населения;

- частичное несоответствие материально-технической базы учебно-лабораторного оборудования современным требованиям к оснащению ПОО;

- недостаточное информационно-библиотечное, электронное, методическое, программное обеспечение основных образовательных программ;

- низкий уровень информатизации образовательного процесса.

- отсутствие программы, направленной на формирование привлекательного имиджа и позитивной репутации колледжа.

Решение данных проблем колледж видит через создание единой системы, направленной на:

- создание конкурентоспособной системы профессионального образования, обеспечивающей подготовку высококвалифицированных специалистов и рабочих кадров;

- модернизацию системы оценки качества профессионального образования в соответствии с требованиями современной экономики и соответствующим стандартам движения WSR;

- расширение возможностей непрерывного образования для всех категорий граждан за счет цифрового пространства и онлайн курсов;
- модернизацию содержания и методов обучения, внедрения современных образовательных технологий и разработок в образовательный процесс;
- актуализацию программ дополнительного образования с учетом потребностей граждан и в интересах экономики Челябинской области;
- внедрение сетевых форм реализации образовательных программ, обеспечивающих повышение качества образования;
- создание условий для развития кадрового потенциала, способного достичь значимых результатов при подготовке квалифицированных специалистов;
- модернизацию материально-технической базы, позволяющей эффективно осуществлять образовательный процесс в соответствии с требованиями ФГОС СПО;
- обеспечение финансовой стабильности, устойчивого развития колледжа как востребованной, динамично развивающейся образовательной организации;
- повышение уровня информатизации образовательного процесса путем внедрения информационных систем и технологий в управление и ресурсное обеспечение;
- создание действенной системы профориентации школьников, способствующей формированию профессионального самоопределения в соответствии с индивидуальными особенностями каждой личности.

В данном учебном заведении реализуются две образовательные программы в сфере общественного питания, УГС «Сервис и туризм», профессии «Повар, кондитер» и специальность «Поварское и кондитерское дело». Ежегодно открывается набор 50 человек на профессию «Повар, кондитер» и 25 человек на специальность «Поварское и кондитерское

дело». Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев. Учебный план построен с учетом требования ФГОС СПО, образовательная программа считается интегрированной так как обучающиеся изучают дисциплины как общеобразовательного цикла, так и профессионального.

2.2 Разработка программы проведения конкурса профессионального мастерства в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» Коркинский филиал

Конкурс обеспечивает участие большинства студентов, дает возможность поощрять команды и отдельных участников.

При подготовке и проведении конкурса достигается индивидуализация профессионального воспитания обучающегося. Приоритетной становится личность обучающегося с его интересами, способностями, возможностями, перспективами.

Конкурс мастерства – это ещё и увлекательнейшее соревнование среди обучающихся, приобщающее их к секретам мастерства и являющееся хорошей проверкой сформированности общих и профессиональных компетенций.

Конкурс профессионального мастерства позволяет определить уровень знаний студентов по общим и специальным дисциплинам.

ПОЛОЖЕНИЕ о проведении внутреннего конкурса
профессионального мастерства студентов по специальности 43.02.15

«Поварское и кондитерское дело»

2 курс обучения

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и проведения в 2022 – 2023 учебном году внутреннего конкурса профессионального мастерства по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (далее Конкурс) среди студентов ГБПОУ «ЧГКИПиТ» Коркинский филиал.

1.2. Внутренний Конкурс студентов колледжа, обучающихся по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», проводится ГБПОУ «ЧГКИПиТ».

1.3. Внутренний Конкурс для студентов призвана способствовать:

– повышению качества профессионального образования в интересах развития личности и ее творческих способностей, обеспечению профессиональной мобильности специалистов среднего звена, привитию студентам интереса и любви к избранной профессии;

– обмену опытом в подготовке специалистов

– определению уровня знаний, качества подготовки специалистов в различных группах колледжа;

– выявлению и поддержке наиболее талантливых и одаренных студентов колледжа;

– контролю над выполнением требований федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;

– развитию профессионального кругозора и коммуникативных навыков.

1.4. Конкурс представляет собой очные соревнования, предусматривающие выполнение конкретных заданий с последующей оценкой качества, времени и других критериев, проводимых в течение 1 дня и завершающиеся церемонией чествования победителей;

1.5. Участники Конкурса должны продемонстрировать теоретическую и практическую подготовку, профессиональные умения, проявить творчество, исследовательские способности, высокую культуру труда, владение профессиональной лексикой, умение на практике применять современные информационные технологии.

2. Порядок проведения Конкурса

2.1. Конкурс проводится в два этапа: первый этап (внутри группы) – с 01 по 28 февраля 2023 г. второй этап (внутри колледжа) – 15 марта 2023 г.

2.2. Первый этап Конкурса проводится мастерами производственного обучения (руководителями практики) внутри групп, согласно требований, установленных настоящим положением.

2.3. Второй этап Конкурса организуется и проводится оргкомитетом на базе ГБПОУ «ЧГКИПиТ». ул. ул. 30 лет ВЛКСМ, 171Б, Коркино.

3. Организация и проведение Конкурса

3.1. Организатором Конкурса является ГБПОУ «ЧГКИПиТ».

3.2. К участию в Конкурсе по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» приглашаются победители первого этапа Конкурса по 2 человека от каждой группы колледжа (2 курс очной формы обучения).

3.3. Участники, прибывшие на Конкурс, обязаны пройти регистрацию.

3.4. Каждый участник перед началом проведения Конкурса проходит инструктаж по технике безопасности.

3.5. Участники Конкурса прибывают со своей профессиональной одеждой и тулбоксами.

4. Основные функции организатора Конкурса, оргкомитета и членов жюри

4.1. Организатор Конкурса:

- устанавливает срок Конкурса;
- принимает заявки на участие в Конкурсе;
- на основании представленных протоколов жюри конкурса оформляет результаты проведения Конкурса;
- готовит грамоты (дипломы) для награждения победителей Конкурса;
- организует торжественную церемонию награждения победителей Конкурса.

4.2. Подготовку и проведение Конкурса организует организационный комитет (далее Оргкомитет), который утверждается директором ГБПОУ «ЧГКИПиТ».

4.3. Оргкомитет осуществляет следующие функции:

- разрабатывает условия Конкурса;
- обеспечивает условия выполнения конкурсных заданий (подготовка рабочих мест для - выполнения теоретического и практического задания);
- разрабатывает содержание конкурсных заданий;
- определяет систему оценки конкурсных работ;
- организует питание участников;
- вносит предложения по формированию жюри.

4.4. Для оценки знаний, умений, навыков участников Конкурса и выбора победителей, директор ГБПОУ «ЧГКИПиТ» утверждает состав жюри.

4.5. Жюри Конкурса осуществляет следующие функции:

- оценивает теоретические знания и практические навыки по результатам выполнения заданий;
- контролирует правильность выполнения заданий, трудовых приемов, технологии производства работ времени выполнения задания, правил охраны труда;
- подводит итоги Конкурса, выявляет победителей.

5. Порядок проведения Конкурса

5.1. Конкурс проводится 15 марта. Регистрация участников с 9 часов до 9.30 часов.

5.2. Для участия в Конкурсе, мастер производственного обучения представляет заявку не позднее 6 марта согласно Приложения 1 к Положению.

5.3. Внутренний Конкурс включает в себя три этапа:

1. этап – теоретический. Проводится методом тестирования по дисциплинам: ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – Повар, кондитер, ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ОП.02 физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.08 Охрана труда, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности. Каждый правильный ответ оценивается – 0,5 балла. На выполнение задания отводится – 40 минут.

2. этап – решение профессиональных задач. Выполнить расчет – необходимого количества сырья на заданные блюда с учетом кондиции и сезона. Составить технологическую схему приготовления блюда. Максимальная оценка: 20 баллов. На выполнение задания отводится – 90 минут.

3. этап – практическое задание, которое включает в себя

Таблица 1 – Конкурсное задание

Модуль А	Горячая закуска - Равиоли с начинкой из рыбы
Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 2 порции горячей закуски равиоли с начинкой из рыбы, с тестом для равиоли собственного приготовления • Допускается оформление горячей закуски на выбор участника
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда максимум 180 г • 3 порции закуски подаются на тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см • Температура подачи тарелки от 35 °С и выше • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, • дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
Модуль В	Холодная закуска – Паштет из куриной печени
Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 2 порции холодной закуски паштет из куриной печени

	<ul style="list-style-type: none"> • Минимум 2 гарнира на выбор участника • Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров и соуса – на выбор участника
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г • порции закуски подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см • Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
Модуль С	Морс
Описание	Приготовить морс «Клюквенный»
Подача	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Морс «Клюквенный»» подается в стакане массой 200 мл ▪ подача производится через 1 ч 30 минут после начала работы <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
Модуль D	«Пудинг»
Описание	Приготовить 2 порции пудинга сахарный 1 соус на выбор участника
Подача	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2 порции холодного блюда подаются на отдельных тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 25 см ▪ Подают два идентичных блюда ▪ Масса блюда минимум – 150 г ▪ Температура подачи от 1 С до 14 С ▪ Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Описание	Приготовить кекс «Шоколадный» 2 гарнира на выбор участника, 1 соус на выбор участника
Подача	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Кекс «Шоколадный» подается на тарелке стакане массой 200 мл ▪ Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г ▪ Подаются две идентичные порции ▪ Порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см ▪ Соус должен быть сервирован на каждой тарелке ▪ Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>

До 10 марта необходимо отправить заказ продуктов исходя из списка сырья - Приложение 2. На выполнение задания отводится 4 часа.

Практическое задание оценивается 75 баллами. Критерии оценивания практического задания указаны в Приложении 3

5.4. Все элементы декора и украшения конкурсных изделий изготавливаются участниками Конкурса в ходе соревнований.

5.5. Ингредиенты для приготовления блюд должны находиться в соревновательной зоне.

5.6. Необходимый инвентарь и кухонную посуду предоставляет ГБПОУ «ЧГКИПиТ».

5.7. При несоблюдении условий Конкурса, грубых нарушениях технологии выполнения конкурсных заданий, правил безопасности труда участник, по решению жюри, отстраняется от дальнейшего выполнения задания.

6. Определение победителей Конкурса и поощрение участников

6.1. Победители Конкурса определяются по лучшим показателям выполнения конкурсных заданий.

6.2. Участники, занявшие призовые места на Конкурсе, награждаются грамотами (дипломами), ценными подарками. Они могут получить преимущество при сдаче зачетов и экзаменов по соответствующей дисциплине по решению администрации учебного заведения.

6.3. За оригинальные и творческие решения участники Конкурса награждаются поощрительными призами.

6.4. Преподаватели, мастера учебного заведения, подготовившие студентов – участников Конкурса, поощряются в соответствии с трудовым законодательством РФ.

2.3 Разработка методических рекомендаций по организации и проведению конкурсов профессионального мастерства для формирования профессиональных компетенций обучающихся

В Стратегии развития системы среднего профессионального образования в Российской Федерации на 2020 — 2030 годы поставлены 5 приоритетных направлений, одним из пунктов которого стало, развитие культуры профессиональных соревнований в системе СПО для повышения эффективности образовательной и проектной деятельности.

Для этого Стратегия определяет наиболее значимые и эффективные направления развития содержания и технологий профессионального образования, направленные на повышение мотивации к трудовой деятельности по прикладным профессиям, востребованным на рынке труда.

Конкурсы профессионального мастерства всегда были обязательным элементом образовательного процесса в профессиональных образовательных организациях. Их основная функция — не только выявление лучших студентов по профессии или специальности, но и 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.

Задачами конкурсов профессионального мастерства, является:

- стимулирование потребности специалистов в повышении квалификации с целью профессиональной самореализации личности и достижения высоких профессиональных результатов;
- повышение престижности своей профессии и закрепление специалистов на производстве;

- развитие творческого подхода к развитию задач;
- развитие Soft и Hard Skills навыков.

Традиционно конкурсы профессионального мастерства проводятся в три тура в течение календарного года: первый тур – внутри профессионально 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, профессиональному стандарту и спецификации стандартов «Профессионалитет» по компетенции №34 «Поварское дело». По программе подготовки квалифицированных рабочих служащих и специалистов среднего звена, профессиональное задание заключалось в приготовлении блюд согласно конкурсному заданию и выполнении работ по заданным параметрам с контролем соответствия результата существующим требованиям. Средний балл выполнения конкурсных заданий конкурсов по профессиям СПО составил 73,3; по специальностям СПО - 82,1. Среднее арифметическое оценок уровня теоретической и профессиональной подготовленности, обучающихся по специальностям СПО несколько выше (на 8,8), чем такой же показатель у обучающихся по профессиям СПО Рисунок 1.

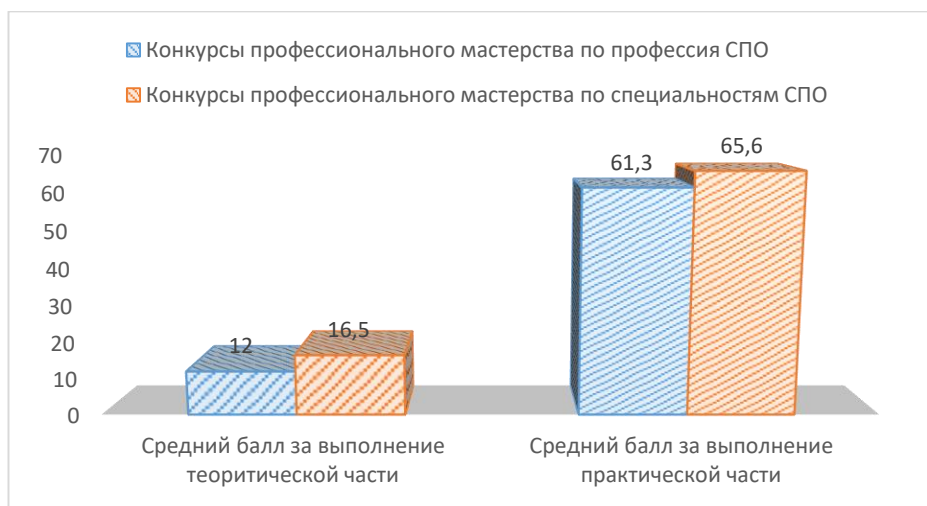


Рисунок 1 – сравнение среднего балла конкурсантов в зависимости от вида образовательной программы

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 обучающихся по профессиям и специальностям среднего профессионального образования;

- регламентом организации и проведения конкурсов профессионального мастерства обучающихся по профессиям и специальностям среднего профессионального образования;

- положением о проведении конкурсов профессионального мастерства внутри образовательного учреждения;

- перечнем о местах и графиках проведения конкурсов;

- приказом о создании 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;

– Техническое описание компетенции по стандартам «Профессионалитет» по компетенции №34 «Поварское дело».

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

– новостных лент по актуальным вопросам проведения конкурсов;

– Публикация информационных постов в социальной сети Вконтакте;

– 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. В состав экспертной комиссии на базе профессиональной образовательной организации входит председатель руководитель образовательной программы, мастер производственного обучения с правом эксперта оценки демонстрационного экзамена или регионального чемпионата, преподаватель специальных дисциплин по УГС 43.00.00.

Организационное обеспечение: для более эффективного проведения конкурсов на базе профессиональной 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 в соответствии с инфраструктурным листом.

1.8. Разработка программы проведения мероприятия.

1.9. Подготовка сценария открытия и закрытия конкурсов

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.

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

- Конкурсное движение играет важнейшую роль в развитии профессионального образования и работы с одаренными студентами, будущей профессиональной элитой страны. Конкурсы профессионального мастерства обеспечивают не только выявление творческой учащейся молодежи и ее поддержку, но и создают креативную информационно развивающую среду для всех субъектов 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 студентов 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 студентов на базе ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» Коркинский филиал. В эксперименте приняли участие студенты 2-4 курса, обучающиеся по специальности 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело". Благодаря в последнее время тенденции укомплектования учебных мастерских по единым стандартам, у современных студентов появилась возможность работать на высокотехнологичном оборудовании что повышает профессионализм и конкурентоспособность выпускников. Благодаря приказу №800 от «08» ноября 2021 г. «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам в системе среднего профессионального образования» вышло требование о внедрении в форуму государственной итоговой аттестации демонстрационного экзамена с учетом положений стандартов «Профессионалитет», устанавливаемых автономной некоммерческой организацией «Агентство развития профессионального мастерства, появились единые требования к профилю выпускника профессиональной образовательной организации. Одной из проблем, влияющей на результативность участия студентов в конкурсах, можно назвать низкий уровень профессиональной мотивации студентов. Конкурсы профессионального мастерства всегда были обязательным элементом образовательного процесса в профессиональных образовательных организациях. Их основная функция — не только выявление лучших студентов по профессии или специальности, но и 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 профессиональными умениями. У студентов эти умения формируются в процессе неоднократного повторения соответствующих заданий. Теоретическая подготовка создает определенный фундамент знаний, составляющий профессиональный кругозор специалиста. Когда практическая подготовка в свою очередь обеспечивает обучение профессиональным знаниям и умениям, охватывающим всю профессиональную деятельность будущего специалиста.

Конкурсы профессионально мастерства не только дают возможность студентам оценить свои силы, самоутвердиться, показать свои профессиональные знания и умения, совершенствоваться в выбранной профессии, но и позволяет работодателям найти для себя талантливых специалистов.

Конкурсы в сравнении с другими формами внеклассной и внеурочной работы более эффективно способствуют формированию опыта творческой деятельности учащихся в системе среднего профессионального образования, создают оптимальные условия для самореализации личности, её профессиональной и социальной адаптации. Происходит накопление обучающимися 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, особенно престижным конкурсом в профессиональном образовании является Чемпионат профессионального мастерства «Профессионалитет».

Использование в процессе подготовки специалистов профессиональных конкурсов, как формы внеурочной учебной деятельности, гарантирует их эффективную подготовку, т.к. эта форма работы расширяет возможности студентов в развитии интеллектуальных и творческих умений, коммуникативных навыков и профессионального мышления.

Развитие практических навыков будущих профессионалов 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, обучающихся;
- Проанализировали возможные способы развития общих и профессиональных компетенций у студентов 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 студентов профессиональных образовательных организаций по развитию профессиональных компетенций.

И сделали выводы о том, что образовательная среда, где конкурсная деятельность интегрируется с учебной, способствует подготовке качественно нового типа специалиста, востребованного современным производством – конкурентоспособного специалиста – профессионала,

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

Поставленные задачи выполнены, цель достигнута.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1Абрамова, Г.С. Возрастная психология: Учебник для студентов вузов/ Г.С. Абрамова. Екатеринбург, 2012. - 190 с.

1Агеев, В.Г. Межгрупповое взаимодействие: Социальнопсихологические проблемы Текст. / В. Г. Агеев. — М.: Изд-во МГУ, 1990. - 239 с.

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

3Алябушева О. К. Участие в профессиональных конкурсах и выставках как эффективный способ для выявления, развития и поддержки творческих способностей студентов Колледжа Петербургской моды // Научнометодический электронный журнал «Концепт». – 2016. – Т. 11. – С. 2641– 2645

4Балаев, А.А. Активные и интерактивные методы обучения. М., 2012. 109 с.

5Баскаев, Р.М. О тенденциях изменений в образовании и переходе к компетентностному подходу/ Р.М. Баскаев//Иновации в образовании.- 2008.- №1.-С.10-15.

6Белогурова, Я. Г. Конкурсы профессионального мастерства как средство развития общих и профессиональных компетенций обучающихся // Молодой ученый. — 2016. — №15.1. — С. 49-52.

7Бочкарёва, А.Г. Формирование компетентностных умений и навыков. //Практическое пособие. Уссурийск: Изд. УГПИ, 2006.- 137с.

8Васильева Е. Активность студентов как показатель их социализации и социальной компетенции/ Е. Васильева, А. Малыгина //Alma mater.- 2007.- №7.-С.18-22.

9Верещагина, 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.

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

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

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

13 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.

14 Государственный Образовательный Стандарт Среднего Профессионального Образования / Государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. 2017. 4 с

15 Гибш, И.А. Активность учащихся как условие необходимое для повышения качества обучения. М., 2012. 180 с.

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

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

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

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

- 20 Кожуховская, С.М. Организация образования в колледже // Профессиональное образование. – 2013. - № 6 61
- 21 Киреева, М.В. Система повышения профессионально-педагогической компетентности педагогических работников/ М.В. Киреева, Е.В. Ладинская // Методист.-2009.-№6.-С.54-58.
- 22 Коджаспирова, Г.М. Педагогический словарь: Для студентов высш. исред. пед. учеб.заведений/ Г.М. Коджаспирова, А.Ю. Коджаспиров. - М.: Изд. центр «Академия»,2009.-176с.
- 23 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.
- 24 Лаптева, И.Д. К вопросу о педагогической компетентности / И.Д. Лаптева //Педагогическое образование и наука. - 2007. - №4.-С.35-38.
- 25 Лебедев, В.В. Структурирование компетенций — перспективное направление в решении проблем образования/ В.В. Лебедев //Школьные технологии.-2008.-№2.-С.97-103.
- 26 Литвиненко, М.В. Подходы диагностирования сформированности профессиональной компетентности будущего специалиста/ М.В.Литвиненко //Стандарты и мониторинг в образовании.- 2008.-№2.-С.38-40.
- 27 Любимов, Л.Л. Компетентностный подход и качество общего образования/ Л.Л. Любимов //Экономика в школе.-2008.-№1/2.-С.4-11.
- 28 Маркова, А.К. Психология профессионализма. М., 2009.
- 29 Матушкин, Н. НИРС как составляющая системы формирования компетенций специалиста/ Н. Матушкин, И. Столбова, Т. Ульрих //Alma mater.-2008.-№5.-С.3-7.
- 30 Матюшкин, А.М. Проблемы развития профессионально теоретического мышления. М., 2013. 264 с.

- 31 Методические рекомендации к Требованиям к организации и проведению Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia), утвержденные Приказом Генерального директора Союза 62 «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Ворлдскиллс Россия» № 11.08.2021 -1 от 11.08.2021г.
- 32 Митина, Л.М. Психология профессионального развития. М., 2009.
- 33 Морева, Н. А. Технологии профессионального образования: Учебн. пособие для студ. Высш. учебн. заведений / Н. А. Морева. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 432 с 3
- 34 Мясников В.А. Компетенции и педагогические измерения/ В.А. Мясников, Н.Н. Найденова //Педдиагностика.-2008.-№2.-С.42-49.
- 35 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 научнопрактической конференции» 2016. С. 9-16
- 36 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
- 37 Педагогическая энциклопедия: / под ред. И.А. Каирова. – М.: Педагогика, 2000.- 546 с.
- 38 Педагогика / Под ред. Нойнера Г., Бабанского Ю.К. М., 2014. 435 с
- 39 Педагогика / Под ред. Питкасистою П.И. М., 2012. 342 с.
- 40 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.

- 41 42 Проблема активности личности /Под ред. проф. Н.Ф. Добрынина. – М.: Эксмо, 2015. – 216с
- 42 Редихин В.И. Компетенции в коммуникации/ В.И. Редихин //Школьные технологии.-2008.-№5.-С.11-20.
- 43 Слизкова Е. В., Астаева С. С. Подготовка обучающихся к конкурсам профессионального мастерства как фактор качества образования в СПО // Молодой ученый. - 2016. - №6.2. - С. 101-105 63
- 44 Смолкин, А.М. Методы активного обучения. М., 2013. 198 с.
- 45 Хозяинова, Л. А. Роль конкурсов профессионального мастерства в подготовке квалифицированных специалистов СПО // Информиио. – 2015.
- 46 Практические рекомендации для проведения конкурсов профессионального мастерства. URL : <http://kopilkaurokov.ru>.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Заявка на участие в конкурсе профессионального мастерства

ФИО студента	
Номер группы и специальность	
Мастер производственного обучения	
Контактная информация мастера п/о	

Подпись студента – участника

_____ / _____

Подпись мастера п\о

_____ / _____

Подпись руководителя структурного

_____ / _____

подразделения

Заявка продуктов

Ингредиенты	Единица	Максимум	Заявка	Примечание
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ				
Брынза	г	300		
Йогурт натуральный	г	500		
Кефир 1,5%	мл	1500		
Кокосовое молоко	мл	1000		
Молоко 3,2 %	мл	1500		
Сгущённое молоко	г	400		
Сливки 25%	г	1000		
Сливки для взбивания 35%	г	1500		
Сливочное масло	г	1000		
Сметана 20%	г	500		
Сыр Гауда	г	300		
Сыр Горгонзола	г	150		
Сыр Грюйер	г	150		
Сыр Маскарпоне	г	500		
Сыр Пармезан	г	300		
Сыр Творожный	г	500		
Творог 5%	г	600		
Яйца перепелиные	шт	20		
Яйцо куриное С1	шт	30		
ОВОЩИ СВЕЖИЕ				
Баклажан фиолетовый	г	600		
Батат	г	600		
Брокколи	г	1000		
Грибы вешенки	г	300		
Грибы шампиньоны	г	600		
Дайкон	г	1000		
Имбирь	г	600		
Капуста белокочанная	г	400		
Картофель крахмальный	г	1000		
Лук красный	г	400		
Лук порей	г	600		
Лук репчатый	г	600		
Морковь	г	1000		
Огурец	г	600		
Перец чили	г	50		
Савойская капуста	г	600		
Свекла красная	г	1000		

Сельдерей (корень)	г	1000		
Сельдерей стебель	г	600		
Томаты	г	1000		
Томаты Черри	г	600		
Тыква Баттернат		1000		
Цветная капуста	г	1000		
Цукини зелёный	г	1000		
Чеснок	г	300		
СВЕЖИЕ ТРАВЫ				
Бasilik(зелёный)	г	50		
Кинза	г	50		
Лимонная трава	г	20		
Лук зелёный	г	50		
Мята	г	50		
Петрушка листовая	г	100		
Розмарин	г	50		
Ростки микрозелени	г	20		
Тимьян	г	20		
Укроп	г	100		
Шнитт лук	г	50		
Эстрагон	г	50		
ФРУКТЫ				
Апельсин	г	400		
Грейпфрут	г	400		
Груша конференция	г	500		
Лайм	г	400		
Лимон	г	400		
Яблоки зелёные Грени Смитт	г	400		
Яблоки красные (сладкие)	г	400		
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ				
Брокколи	г	400		
Брусника	г	400		
Вишня	г	400		
Горошек зелёный	г	400		
Ежевика	г	400		
Клубника	г	400		
Клюква	г	400		
Малина	г	400		
Облепиха	г	400		
Смородина красная	г	500		
Смородина чёрная	г	500		
Тесто для Спринг Роллов	г	500		
Тесто катаифи	г	500		
Тесто слоёное бездрожжевое	г	400		
Тесто фило	г	400		

Цветная капуста	г	400		
Черника		400		
Шпинат	г	600		
СУХИЕ ПРОДУКТЫ				
Агар-Агар (прочность по Блуму 900 г/см)	г	30		
Водоросли Комбу (DASHI KOMBU)	г	100		
Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	г	50		
Грибы сушеные Белые	г	50		
Грибы сушеные Шиитаке	г	50		
Желатин гранулированный	г	50		
Желатин листовой	г	50		
Кофе молотый	г	50		
Морская водоросль Нори	г	50		
Пектин NH	г	50		
Стружка кокосовая	г	100		
Тапиока в шариках	г	50		
Хандаши(Даси/Даши)	г	20		
Чай зеленый МАТЧА	г	50		
КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ				
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100		
Горошек зеленый консервированный	г	100		
Кукуруза консервированная	г	100		
Нут консервированный	г	100		
Огурцы соленые	г	300		
Оливки зеленые (без косточки)	г	300		
Оливки чёрные (без косточки)	г	300		
Пикули маринованные	г	300		
Томатная паста	г	500		
Томаты в собственном соку (без кожицы)	г	400		
Томаты протертые	г	400		
Фасоль консервированная белая	г	500		
ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ				
Белый рис (длиннозерный)	г	100		
Булгур	г	100		
Киноа	г	100		
Крупа гречневая	г	100		

Кус кус	г	100		
Перловая крупа	г	100		
Полента	г	100		
Рис Арборио	г	100		
Фунчоза	г	100		
Чечевица	г	100		
ШОКОЛАД				
Какао масло	г	200		
Какао Порошок	г	100		
Шоколад белый 27%	г	300		
Шоколад молочный 35%	г	300		
Шоколад темный 55%	г	300		
СУХОФРУКТЫ				
Изюм (черный, без косточки)	г	200		
Курага	г	200		
Чернослив	г	200		
ОРЕХИ И СЕМЕНА				
Грецкий орех (очищенный)	г	100		
Кунжут белый	г	50		
Мак	г	50		
Миндаль орех (очищенный)	г	100		
Орех кедровый (очищенный)	г	100		
Орех фундук (очищенный)	г	100		
Подсолнечник семена (очищенные)	г	100		
Тыквенные семена (очищенные)	г	100		
Фисташки орехи (очищенные)	г	100		
УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО				
Бальзамический уксус	г	200		
Масло кунжутное	г	500		
Масло оливковое	г	1000		
Масло растительное (подсолнечное, рафинированное)	г	1500		
Соус Ворчестерский	г	200		
Уксус 9%	г	200		
Уксус винный белый	г	200		
Уксус винный красный	г	200		
Уксус яблочный	г	200		
Устричный Соус	г	100		
ДРОЖЖИ				
Дрожжи сухие	г	20		
Пекарский порошок	г	30		

УГЛЕВОДЫ				
Глюкоза (сироп)	г	300		
Изомальт	г	200		
Мёд цветочный	г	300		
Сахар	г	1000		
Сахарная пудра	г	500		
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА				
Багет	г	400		
Крахмал картофельный	г	100		
Крахмал кукурузный	г	100		
Мука Sen Soy панировочная Премиум	г	500		
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	400		
Мука миндальная	г	800		
Мука пшеничная (сорт высший)	г	1000		
Рисовая мука	г	400		
Сухари панировочные	г	400		
Хлеб Бородинский (ненарезанный)	г	400		
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	400		
АЛКОГОЛЬ				
Бейлиз	г	200		
Вино белое сухое Совиньон Блан	г	600		
Вино красное Каберне	г	600		
Виски	г	200		
Водка	г	200		
Коньяк	г	200		
Куантро	г	600		
Пиво светлое	г	600		
Пиво тёмное	г	200		
Ром	г	200		
ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)				
Бадьян целый	г	4		
Бasilik	г	4		
Ванильный сахар, с натуральной ванилью	шт	20		
Гвоздика стручки	г	4		
Горчица Дижонская	г	50		
Горчица зернистая	г	50		
Душистый перец горошек	г	4		
Кардамон молотый	г	4		

Карри порошок	г	4		
Кориандр целый	г	4		
Корица молотая	г	4		
Кумин(зира) молотая	г	4		
Куркума	г	4		
Лавровый лист	г	4		
Майоран		4		
Мускатный орех (целый)	г	15		
Мускатный орех молотый	г	4		
Орегано	г	4		
Паприка молотая	г	4		
Перец белый молотый	г	4		
Перец Кайенский	г	4		
Перец розовый горошек	г	4		
Перец черный горошек	г	4		
Перец черный молотый	г	4		
Сахар тростниковый коричневый	г	300		
Сода пищевая	г	10		
Соль крупная	г	50		
Соль крупная морская	г	50		
Соль мелкая	г	50		
Соус соевый	мл	100		
Соус Табаско	мл	20		
Тмин (целый)	г	4		
Шалфей	г	4		
Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	г	50		
Эстрагон	г	4		

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Эксперт: _____

Макс. балл	Описание оценки	№__	№__	№__	№__	№__	№__	№__	№__	№__	№__
	Критерии оценивания работы Конкурсанта										
5	соответствие форменной одежды санитарным требованиям										
5	соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления										
5	соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления										
5	рациональное использование продуктов										
5	правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции										
5	корректное использование разделочных досок										
5	правильное использование отдельных контейнеров для мусора										

	(органические и неорганические отходы)										
5	навыки работы с ножом										
5	кулинарные навыки – приготовление и оформление										
5	навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии										
	Критерии оценивания результата работы Конкурсанта										
5	время подачи										
5	температура подачи										
5	присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда										
5	корректная масса или размер блюда										
5	чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков)										
10	визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)										
5	стиль и креативность подачи										
10	общая гармония вкуса и аромата										
	ВСЕГО (максимально) 75 баллов										

Эксперт: _____/_____