



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

(ФГБОУ ВО «ЮУрГПУ»)

ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

КАФЕДРА ПОДГОТОВКИ ПЕДАГОГОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ И
ПРЕДМЕТНЫХ МЕТОДИК

Тема выпускной квалификационной работы

«Конкуренсы профессионального мастерства как средство развития
профессиональных компетенций будущих технологов»

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

Направленность программы бакалавриата
«Производство продовольственных продуктов»

Проверка на объем заимствований:

85 % авторского текста

Работа Корнеева Наталья Юрьевна
рекомендована/ не рекомендована к защите

«20» марта 2020 г.

зав. кафедрой подготовки педагогов
профессионального обучения и предметных
методик, к.п.н., доцент

Корнеева Наталья Юрьевна

Выполнил:

Студентка группы ЗФ-409/083-3-1
Маврина Татьяна Андреевна

Научный руководитель:

К.п.н., доцент, зав. кафедры ППОиПМ
Корнеева Наталья Юрьевна

Челябинск
2020 г

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
1.Теоретический анализ развития профессиональных компетенций в ходе проведения конкурсов профессионального мастерства.....	7
1.1. Историография проблемы формирования и развития профессиональных компетенций	13
1.2.Виды и структуры организации и проведения конкурсов профессионального мастерства.....	13
1.3.Влияние конкурсов профессионального мастерства на формирование профессиональных компетенций	21
Выводы по 1 главе	35
2. Опытно-практическая работа по организации конкурсов профессионального мастерства в профессиональной образовательной организации	37
2.1.Характеристика организации ГБПОУ «Челябинский государственный техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего».....	37
2.2. Программа проведения конкурса профессионального мастерства в ГБПОУ «Челябинский государственный техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего».....	39
2.3. Методические рекомендации по организации и проведению конкурсов профессионального мастерства для формирования профессиональных компетенций обучающихся	47
Выводы по 2 главе	56
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	57
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК.....	59
ПРИЛОЖЕНИЯ	64

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность темы. В педагогической науке и практике признано, что эффективными формами самореализации и самосовершенствования студентов являются олимпиады, фестивали, конкурсы профессионального мастерства, проектная деятельность, учебные и производственные практики. Однако конкурсы профессионального мастерства, как правило, объединяют в себе технологии и модели реализации всех выше перечисленных форм самопрезентации до профессионального уровня готовности молодежи к дальнейшей работе. Таким образом, одним из эффективных способов повышения мотивации к обучению, активизации познавательной деятельности студентов становятся конкурсы профессионального мастерства.

На основании Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 07.03.2018) "Об образовании в Российской Федерации", статья 68 о среднем профессиональном образовании говорит, что «Среднее профессиональное образование направлено на решение задач интеллектуального, культурного и профессионального развития человека и имеет целью подготовку квалифицированных рабочих или служащих и специалистов среднего звена по всем основным направлениям общественно полезной деятельности в соответствии с потребностями общества и государства, а также удовлетворение потребностей личности в углублении и расширении образования».

Именно на основании данной статьи Федерального закона мы делаем вывод о том, что проведение конкурса профессионального мастерства – это увлекательная форма соревнования среди обучающихся. Студенты учатся 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. Именно конкурсы

профессионального мастерства создают оптимальные условия для творческой самореализации личности, ее профессиональной и социальной адаптации.

В настоящее время качество профессиональной подготовки будущих специалистов в конкретной области профессиональной деятельности становится очень актуальным, прежде всего для самого специалиста, и определяется степенью его конкурентоспособности на рынке труда. Подготовка будущих специалистов к эффективной трудовой деятельности – ключевая характеристика, которая включает в себя способность к быстрой адаптации на рабочем месте, владение общими и профессиональными компетенциями, а также устойчивую мотивацию к успешной профессиональной деятельности. Однако, несмотря на проводимые в профессиональном образовании перемены, в системе подготовки специалистов можно выявить ряд проблем.

Одной из важнейших среди них является проблема некомпетентности выпускников среднего профессионального образования: они не могут быстро адаптироваться к изменениям в обществе, не используют в работе новейшие образовательные технологии, не могут в полной мере проводить анализ собственной профессиональной деятельности. Одна из причин указанной проблемы заключается в отсутствии интереса к профессии и к учебной деятельности в целом. Преподаватели образовательных учреждений среднего профессионального образования задаются вопросом, как поднять уровень мотивации учебной и, в том числе, самостоятельной, творческой деятельности студентов.

Для того чтобы понять, что же такое конкурс, обратимся к статье 447 Гражданского кодекса РФ, в которой сказано, что конкурс — это способ выбора лица, предложившего наилучшие условия. Данное определение согласуется с пониманием Толкового словаря русского языка, согласно которому конкурс — это «соревнование, имеющее целью выделить лучших участников, лучшие работы». Данные определения позволяют нам выдвинуть предположение, что конкурс является одним из объективных и важных показателей качества профессионального образования.

Цель работы – провести анализ влияния конкурсов профессионального мастерства на развитие профессиональных компетенций, разработать программу проведения внутреннего конкурса профессионального мастерства студентов по специальности «Поварское и кондитерское дело».

Объект работы – развитие профессиональных компетенций в профессиональной образовательной организации.

Предмет работы – конкурсы профессионального мастерства как средство развития профессиональных компетенций

Задачи:

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 проведения конкурса профессионального мастерства.

Практическая значимость исследования - результаты нашего исследования могут быть использованы в профессиональной образовательной организации.

База исследования – исследование проводилось на базе ГБПОУ «Челябинский государственный техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего»

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

1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ РАЗВИТИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ В ХОДЕ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА

§1.1 Историография проблемы формирования и развития профессиональных компетенций

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. У второго термина существуют синонимы, такие 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, 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, 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.[1]

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.

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 обучающихся - 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.

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.

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.

Названные виды компетентности означают по сути дела, зрелость человека в профессиональной деятельности, в профессиональном общении, в становлении личности профессионала, его индивидуальности.

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

Дидактика профессионального и среднего образования рассматривает конкурсы профессионального мастерства как форму внеурочной работы обучаемых, которая имеет большое образовательное и воспитательное значение в подготовке квалифицированных кадров. Конкурсы в сравнении с другими формами внеклассной и внеурочной работы более эффективно способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся в системе СПО. Планирование и организация конкурсов профессионального мастерства зачастую осуществляются 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.

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

Цели конкурса:

1. повышение качества профессиональной подготовки будущих специалистов
2. выявление наиболее талантливых обучающихся
3. формирование профессиональных компетенций

4. закрепление и развитие компетенций
5. стимулирование творческого роста обучающихся

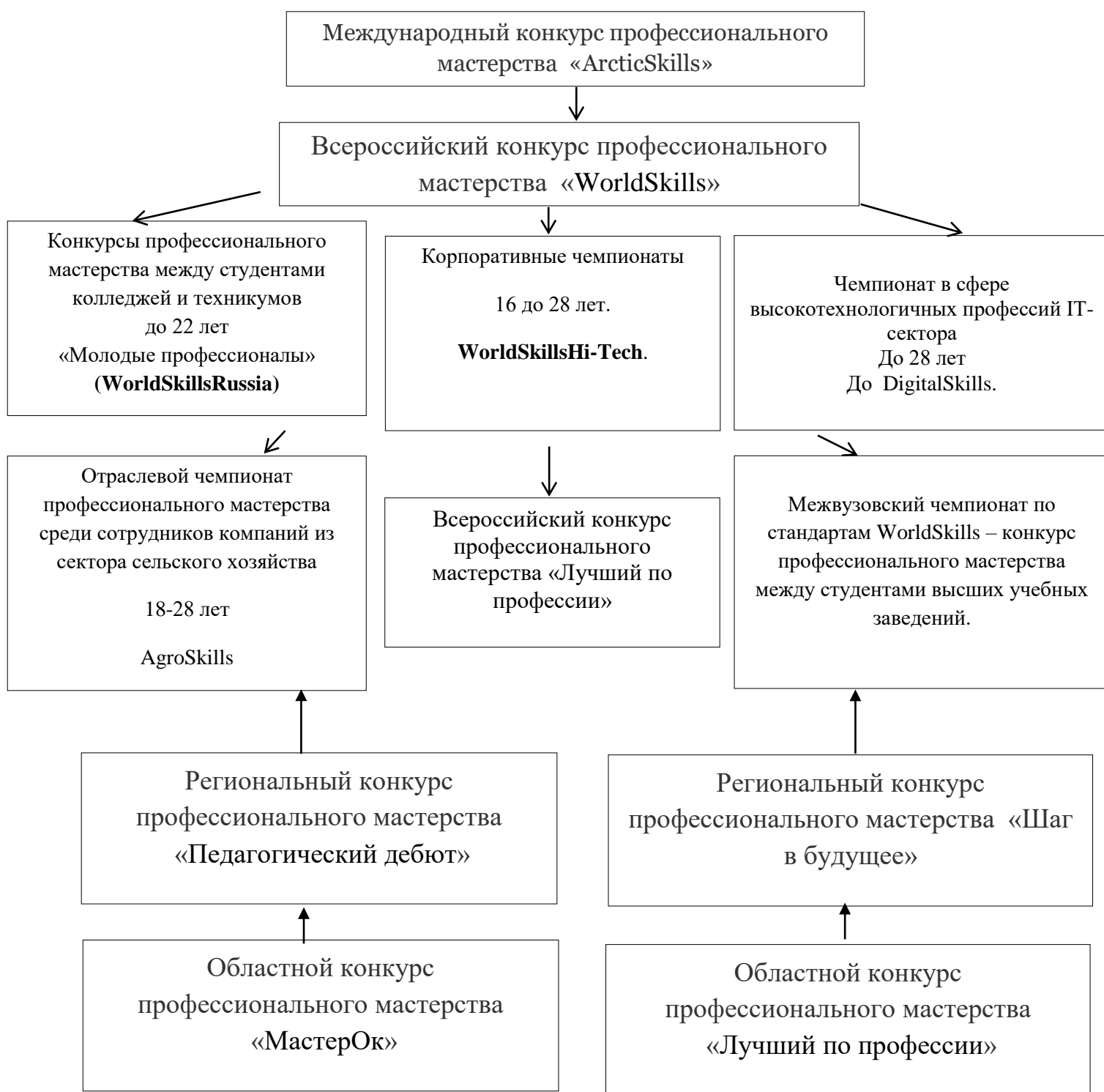
Задачи конкурса:

1. анализ способностей обучающихся к решению профессионально значимых задач
2. мотивация обучающихся к повышению уровня профессиональной компетентности
3. формирование профессионального самосознания, ответственности, самостоятельности
4. проверка способностей обучающихся к самостоятельной деятельности, ее проектированию, реализации, анализу
5. углубление теоретических знаний, развитие профессиональных компетенций обучающихся
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 3этапа.

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.

Обучающиеся 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 обучающихся.

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.

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 колледжных мастерских и лабораториях.

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 обучающихся появляется возможность осмыслить, проанализировать и, самостоятельно преодолеть встречающиеся в процессе выполненные задания и затруднение. Предупредить и устранить дефект, проконтролировать ход и результаты своего труда.

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 ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

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> <p>ПК 3.2. Проводить контроль соответствия качества требованиям технической документации</p>

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

1. осмыслить, проанализировать и сравнить собственную деятельность с деятельностью других конкурсантов;

2. активизировать рефлексию обучающихся, 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. Влияние конкурсов профессионального мастерства на формирование профессиональных компетенций

В настоящее время систему среднего профессионального образования определяет необходимость применения инновационных технологий, позволяющих эффективно формировать компетенции будущих специалистов. Проблема качества подготовки и формирования общих и профессиональных компетенций остаётся актуальной. Для решения этой проблемы используются разнообразные виды деятельности в рамках реализации ФГОС СПО, например, решение ситуационных задач, составление моделей шаблонов и образцов документов, презентаций, написание резюме. Они имеют большую значимость для выявления потенциальных возможностей и способностей каждого студента.

Одной из задач среднего профессионального образования является реализация творческого потенциала будущего специалиста, способного к саморазвитию, самообразованию, инновационной деятельности. Решение этой задачи не всегда возможно только путем передачи знаний в готовом виде от преподавателя к студенту. Студент должен сам находить способы самореализации через личную активность и заинтересованность, чтобы фундаментальные знания, профессиональные умения и навыки, опыт творческой и исследовательской деятельности помогли ему стать конкурентоспособным специалистом. Подобный опыт позволит ему решать

проблемы, используя навык социально-оценочной деятельности для поиска оптимального результата и доказательства его правильности.

Практика показывает, что за формирование общих и профессиональных компетенций не могут отвечать только отдельные учебные дисциплины или образовательные программы, здесь необходим личный опыт, способности и мотивация к данному виду профессиональной деятельности.

Одной из эффективных форм внеаудиторной работы, тесно связанной с учебным процессом, наряду с самостоятельной работой студентов, являются конкурсы, конференции, деловые игры и олимпиады. Несмотря на их разнообразие, все они имеют общую цель - подготовить высококвалифицированных специалистов, обладающих общими и профессиональными компетенциями. Именно разнообразные виды деятельности имеют субъектную значимость для реализации потенциальных возможностей и способностей каждого студента, проявляющихся в участии в предметных неделях и предметных олимпиадах, в научных студенческих конкурсах, деловых играх и др.

Участие студентов в такого рода мероприятиях позволяет решить ряд задач в контексте формирования их компетенций:

1. развивать индивидуальный познавательный опыт студентов и дать возможность быть субъектом профессиональной деятельности;
2. достигать воспитательными мерами развития и соответствия личностных и интеллектуальных способностей у студентов;
3. создавать условия, в которых студенты могут раскрыть свои профессиональные возможности и потребности.

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.

Участники конкурсов и олимпиад приобретают ценный опыт, начинают понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,

проявляют к ней устойчивый интерес. Конкурсанты активно общаются, обогащая собственные коммуникативные и информационные компетенции. С каждым последующим выступлением чувствуют себя более уверенно, у них уменьшается уровень стресса во время публичных выступлений, они чаще проявляют инициативу, учатся находить рациональные способы разрешения проблем, уважительно относиться к победам своих конкурентов, стремятся понимать и соблюдать предложенные правила, оценивать эффективность и качество своих выступлений. Все это, безусловно, помогает эффективной социализации и способствует развитию личностных качеств.

Практический опыт проведения конкурсов профессионального мастерства наглядно демонстрирует динамику изменения профессиональных компетенций участников в процессе самого конкурса и после его окончания. Если рассматривать конкурс как плоскость представления комплекса компетенций, то можно определить три ключевые характеристики которые демонстрирует каждый конкурсант. 1-профессионал, 2 - личность, 3 - творец. Далее эти позиции дополняются и такими качествами, как новатор, экспериментатор, менеджер, руководитель, проектировщик и множество других компетенций, в зависимости от содержания и сложности конкурсных испытаний. Коллективный портрет конкурсанта предстает перед нами, прежде всего, как высококвалифицированный профессионал, неординарная личность, творчески преобразующий среду своей деятельности.

С чего начинается конкурсант? Прежде всего, со способности к анализу своей готовности к представлению имеющегося опыта. Это наиболее трудоемкий и наукоемкий процесс, самый важный этап рефлексии. Происходит систематизация имеющихся знаний, умений, собственных находок, используемых приемов и инноваций в деятельности. Работая над осмыслением этого опыта, конкурсант развивает профессиональные умения: определить и сформулировать сущность опыта, ведущую идею, представить сущность собственного опыта, отразить факторы преимущества представляемого опыта, определять цели и задачи, описать технологию,

последовательность действий, показать результативность и обозначить условия эффективности, показать за счет чего возможно получение оптимальных результатов. То есть конкурсант проводит большую исследовательскую работу по анализу и осмыслению своего опыта. Психологи отмечают, что именно на данном этапе конкурсанты часто сталкиваются с затруднениями в грамотном структурировании всех имеющихся навыков, знаний, умений. Но этот этап можно считать в определенной степени исходным условием для развития мотивации. В этот период происходит активизация когнитивных потребностей конкурсанта, который при определенной поддержке, в первую очередь, ближайшего окружения, вырастает в мощный мотив дальнейшего профессионального роста.

Работа по анализу своего опыта подводит к анализу своих возможностей. Среди факторов, побуждающих участников конкурса к повышению профессионализма, можно выделить значимость метода сравнения. В первую очередь, участники конкурса сравнивают свои собственные умения до конкурса и после конкурса, то есть себя с собой. Представляя свой опыт, конкурсант закрепляет и персонализирует основные термины, технологии. Сравнивая себя «до» и «после», конкурсанты отмечают собственный профессиональный рост. А также у конкурсанта есть возможность увидеть неординарный опыт других участников и сравнивать свои возможности с их достижениями. Конкурс и его атмосфера практически всегда становятся настоящим рингом для проявления психологической устойчивости, самообладания, умения управлять своим творческим самочувствием. Конкурсант стремится взять высшую планку мастерства, которая определяется следующими критериями: глубокое знание предмета, коммуникативные способности, актерское и ораторское мастерство, умение достигать результата в любой ситуации, при любом уровне сложности поставленной задачи.

Участники конкурсов приобретают ценный опыт, положительные

эмоции, новых друзей. Они начинают понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Конкурсанты активно общаются, обогащая собственные коммуникативные и информационные компетенции. С каждым последующим испытанием чувствуют себя более уверенно, у них уменьшается уровень стресса, они чаще проявляют инициативу, учатся находить рациональные способы разрешения проблем, уважительно относиться к победам своих конкурентов, стремятся понимать и соблюдать предложенные правила, оценивать эффективность и качество своих выступлений. Все это, безусловно, помогает эффективной социализации и способствует развитию личностных качеств.

Таблица 2 «Формирование общих компетенций через конкурсные мероприятия»

Общие компетенции	Критерии оценивания	Показатели
ОК1. Понимать сущности и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> • способность ответственно относиться к профессиональной деятельности; • способность оценивать значимость своей будущей профессии. 	Умение демонстрировать свой интерес к будущей специальности, её значимости в экономической и социальной сфере. Активное участие в профессионально-ориентированной деятельности (недели по специальности, конкурсы профмастерства, предметные декады и т.д.).
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения	<ul style="list-style-type: none"> • способность самостоятельно формулировать темы, выбирать методы и способы для выполнения конкурсных заданий; • способность к 	Наличие собственного взгляда на поставленную проблему, навыков самостоятельной творческой деятельности, умения

<p>профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>реализации собственных творческих идей.</p>	<p>адекватно оценивать свои достижения, справляться с возникшими трудностями. Умение рационально распределять время на все этапы решения профессиональной задачи.</p>
<p>ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • способность к компромиссу и решению проблем; • способность применять и использовать готовые алгоритмы в различных комбинациях для решения в стандартных ситуациях; • способность быстро ориентироваться и находить выход из нестандартных ситуаций. 	<p>Умение объективно оценивать степени риска и принимать оптимальные решения в нестандартной ситуации на основе грамотного и оперативного анализа. Умение своевременно проводить эффективные профилактические меры для снижения риска в профессиональной деятельности на основе прогнозирования развития ситуации. Умение анализировать стандартные и нестандартные ситуации, управлять негативными эмоциями.</p>
<p>ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и</p>	<ul style="list-style-type: none"> • способность к результативному поиску необходимой информации для эффективного решения поставленных задач; • способность использования полученной информации для личностного 	<p>Умение осмысливать задачу, для решения которой недостаточно знаний, отбирать и анализировать информационные ресурсы различного типа (текстовые, графические, числовые и т.п.),</p>

<p>личностного развития.</p>	<p>развития.</p>	<p>необходимые для постановки и решения профессиональных задач и личностного роста. Умение ставить цели и реализовывать их в процессе выполнения конкурсных заданий. Умение давать объективную оценку значимости и возможности применения информации. Навыки грамотного применения методов обработки информации и результатов исследований, систематизация, представление и интерпретация полученных данных.</p>
<p>ОК5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • способность оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники; • способность распознавать информационные процессы в различных системах; • способность иллюстрировать свои работы с использованием средств информационных технологий • способность создавать информационные объекты сложной структуры 	<p>Умение самостоятельно генерировать идеи, т.е. изобретать способ действия, привлекая знания из различных областей, находить несколько вариантов решения проблемы, выдвигать гипотезы, устанавливать причинно-следственные связи. Навыки эффективного использования программного обеспечения для совершенствования профессиональной</p>

		деятельности
ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	<ul style="list-style-type: none"> • способность продуктивно взаимодействовать с членами группы (команды), уважительное отношение к окружающим; • способность к разумному компромиссу и разрешению проблем; • способность аргументировано убеждать коллег в правильности предлагаемого решения. 	<p>Умение сотрудничать с другими в коллективной творческой деятельности, вступать в диалог, ставить цели и соотносить их с целями других.</p> <p>Умение расширять социальные связи, строить межличностные и деловые отношения, вести дискуссию, отстаивать свою точку зрения.</p> <p>Навыки точного и своевременного выполнения поручений руководителя.</p> <p>Объективность анализа успешности коллективной (групповой) работы, путей ее совершенствования.</p>
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;	<ul style="list-style-type: none"> • способность нести ответственность за результат выполненной работы в команде. • признавать свои ошибки и принимать чужую точку зрения; • делегировать полномочия руководителя и подчинённого в зависимости от поставленной перед коллективом задачи; • сдерживать личные амбиции и приходить на 	<p>Умение объективно оценивать свой вклад в общее дело группы.</p> <p>Умение находить и исправлять ошибки в работе других участников группы.</p> <p>Умение объективно и своевременно осуществлять контроль деятельности членов команды, своевременно проводить анализ</p>

	<p>помощь коллегам;</p> <ul style="list-style-type: none"> • управлять своими эмоциями и абстрагироваться от личных симпатий/антипатий. 	<p>качества процесса в соответствии с установленными критериями и показателями качества.</p>
<p>ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • способность к самореализации в референтной группе сверстников; • способность продолжать самообразование в области выбранной специальности; • способность к выстраиванию своей жизнедеятельности в соответствии с правовыми нормами и правилами. 	<p>Умение проектировать процесс</p> <p>Умение планировать деятельность, время, ресурсы.</p> <p>Умение принимать решения и прогнозировать их последствия</p> <p>Навыки анализа собственной деятельности .</p> <p>Умение самостоятельно, осознанно планировать самообразование, саморазвитие, профессиональное самосовершенствование, и повышение квалификации в соответствии с современными требованиями и на основе анализа собственной деятельности, обосновывать выбор методов и способы личностного развития.</p>
<p>ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в</p>	<ul style="list-style-type: none"> • способность отслеживать и отбирать инновационные технологии для 	<p>Умение проявлять мобильность и гибкость.</p> <p>Умение запрашивать</p>

профессиональной деятельности;	профессиональной деятельности. • способность быстро адаптироваться к изменяющимся условиям.	необходимую информацию у эксперта (учителя, консультанта, специалиста). Навыки демонстрации профессиональной мобильности.
--------------------------------	--	--

Таблица 3 «Формирование профессиональных компетенций по специальности «Поварское и кондитерское дело (43.02.15)» через конкурсные мероприятия»

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

форм обслуживания.

- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

- ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

- ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

- ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных

кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

- ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

- ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Таким образом, участие в конкурсах разных уровней, олимпиадах играет немаловажную роль в формировании общих и профессиональных компетенций, конкурентоспособности как неотъемлемого качества личности современного специалиста, для которой характерно стремление и способность к высокому качеству и эффективности своей деятельности, а также к лидерству в условиях состязательности, соперничества и напряженной борьбы со своими конкурентами. Эти качества формируются у студентов благодаря созданию в процессе проведения и подготовки оптимальных условий для самореализации их личности, использованию своих знаний, способностей, умений и навыков.

Роль преподавателя заключается в создании условий для реализации творческих, интеллектуальных возможностей студента, в поиске индивидуального подхода к каждому студенту с целью привлечения его в активную урочную и внеурочную деятельность.

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 «Поварское и кондитерское дело»

2. ОПЫТНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА ПО ОРГАНИЗАЦИИ КОНКУРСОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

§2.1. Характеристика ГБПОУ «Челябинский государственный техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего»

Экспериментальной базой нашего исследования является ГБПОУ «Челябинский государственный техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего».

Полное наименование образовательного учреждения: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего»

За годы своего существования подготовлено более 5 тысяч специалистов по 2 укрупненным группам направлений подготовки

Цель - подготовка квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена в соответствии с актуальными и перспективными потребностями личности, общества и государства.

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 обучающихся 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 техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего» ежегодно проводятся конкурсы профессионального мастерства. Именно они повышают мотивацию к обучению и качество усвоения обучающимися предметных знаний.

В течение года на базе колледжа проводится конкурс профессионального мастерства «Хлеб всему голова». Данный конкурс профессионального мастерства проводится с целью:

- пропаганды и повышения престижности рабочих профессий;
- определения качества трудового и профессионального обучения
- выявления, распространения и внедрения в учебный процесс рациональных форм и методов работы, современных технологий;

Основными задачами конкурса являются:

- формирование качества адаптирующейся личности, активно действующей в новых социально-экономических условиях;
- повышение уровня формирования профессиональных знаний, умений и навыков;
- укрепление связи теоретического и практического обучения.

Он состоит из теоретического и практического заданий. Теоретическое задание состоит из тестов по предметам программного материала. Проверка практических умений проводится по темам: «приготовление изделий из дрожжевого теста», «приготовление изделий из бездрожжевого теста».

В колледже созданы все необходимые условия и есть вся материально-техническая база для успешной учебы и полноценной жизни обучающихся: современные учебные аудитории, компьютерные классы, современные лаборатории поваров и продавцов, оснащенные современным оборудованием,

библиотека, общежитие, спортивный зал. 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. Студенты имеют все условия для уверенного старта в выбранную профессию.

§2.2. Программа проведения конкурса профессионального мастерства

В настоящий момент актуально использовать конкурсы профессионального мастерства в обучении, как один из инновационных методов обучения.

Конкурсы профессионального мастерства являются важнейшим звеном системы непрерывного образования студентов, стимулирующим развитие творческого потенциала, создающим условия для инновационного поиска и решения затруднений и проблем.

Конкурс «Профессионал» - проводится с целью повышения профессионального мастерства, совершенствования полученных навыков, повышению имиджа профессии, а так же обмена передовыми методами в работе студентов. Участниками мероприятия стали студенты ГБПОУ «Челябинский государственный техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего» обучающиеся по специальности «Повар-кондитер»

Конкурсы профессионального мастерства проводятся на основе положения о порядке и условиях проведения конкурсов профессионального мастерства среди студентов средне профессиональных организаций (Приложение 1)

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении внутреннего конкурса профессионального мастерства студентов по специальности «Поварское и кондитерское дело»

ВВЕДЕНИЕ

Конкурс профессионального мастерства является одной из форм внеурочной работы обучающихся. Он имеет большое образовательное и воспитательное значение в подготовке квалифицированных кадров, способствует формированию опыта творческой деятельности обучающихся, их самостоятельности.

При подготовке и проведении конкурса достигается индивидуализация профессионального воспитания обучающегося. Приоритетной становится личность обучающегося с его интересами, способностями, возможностями, перспективами. Конкурс профессионального мастерства – это еще и увлекательное соревнование среди обучающихся, приобщающее их к секретам мастерства и являющееся хорошей проверкой сформированности общих и профессиональных компетенций. Конкурс существенно повышает качество обучения и приближает его к практической деятельности.

Конкурс призван способствовать выявлению, распространению и внедрению в учебный процесс рациональных методов и приемов труда, современных технологий и на этой основе совершенствованию организации и содержания трудового, профессионального обучения и воспитания.

ЭТАПЫ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

В конкурсе участвуют группы 1 и 2 курсов одной профессии техникума. Обучающиеся поставлены в одинаковые условия на каждом курсе, их задача – показать свое профессиональное мастерство.

Конкурс проводится поэтапно:

I этап – теоретическое задание (тестирование).

II этап- практическое задание, у каждой группы свое задание

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

Конкурс профессионального мастерства на звание «Профессионал» проводится с целью повышения и престижности творческого и технологического образования, определения качества профессионального обучения обучающихся, подготовки их к самостоятельной трудовой жизни в современных условиях.

Основными задачами конкурса являются:

- повышение интереса к своей будущей профессии и ее социальной значимости;
- совершенствование профессиональных умений и компетенций обучающихся;
- укрепление связи теоретического и практического обучения;
- выявление мастерства и индивидуальных творческих способностей обучающихся;
- формирование качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности, необходимых для ее дальнейшей деятельности в новых социально-экономических условиях.

СОДЕРЖАНИЕ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

1. Конкурс профессионального мастерства «Профессионал» включает в себя: выполнение теоретического и практического задания, проверку знаний по технологии приготовления блюд, трудовых приемов, используемых участниками, соблюдения норм и правил по охране труда при выполнении работ.

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 проводится

по бальной системе. На выполнение теоретического задания отводится 30 мин. Победители отдельных этапов конкурса определяются по максимальной сумме баллов, полученных при выполнении: - практического; - теоретического задания; (тестов)

3. Теоретические знания оцениваются по бальной системе на основании результатов письменных работ. (1 балл за один правильный ответ)

4. Общая оценка практического задания складывается из оценок составляющих его элементов: качества работы, соблюдения технических и технологических требований, выполнения трудовых приемов и операций, норм времени (выработки), применения рациональных приемов и методов труда, соблюдения правил безопасности, исполнительского мастерства. Каждый элемент задания оценивается в баллах в зависимости от его значимости и сложности.

Для выполнения практического задания участникам конкурса по жребию предоставляются равноценные рабочие места с необходимым для выполнения работы. При несоблюдении технологии выполнения практического задания, грубых нарушений норм и правил безопасности труда, участников конкурса по решению оргкомитета отстраняют от дальнейшего выполнения конкурсного задания.

5. Контроль за соблюдением участниками конкурса безопасности условий труда, норм, правил охраны труда возлагается на мастера производственного обучения группы, участвующей в конкурсе.

ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ, ПООЩРЕНИЕ УЧАСТНИКОВ КОНКУРСА

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

Каждый член жюри составляют Сводную ведомость (приложение №5) оценок теоретического и практического заданий, 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.

Победителей и призеров конкурса награждают Почетной грамотой.

ЗНАЧЕНИЕ КОНКУРСА

Участие в конкурсе дает обучающимся:

- возможность осмыслить, проанализировать и сравнить собственную деятельность с деятельностью других конкурсантов;
- активизирует рефлексию обучающихся, способствует осознанию ими затруднений, проблем в выполнении заданий и поиску средств их преодоления;
- возможность реализовать свои профессиональные качества в реальной производственной деятельности, повысить уровень профессионализма и компетентности;
- возможность совершенствовать учебный процесс.

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

В Стратегии развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на 2013 — 2020 годы подчеркивается, что важным направлением обеспечения трудоустраиваемости выпускников является создание условий для развития «адаптивных ресурсов» с точки зрения обеспечения их занятости и самозанятости. 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. Среди этих направлений отдельно выделяется развитие конкурсного движения.

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.

Конкурсы профессионального мастерства (далее – конкурсы) проводятся в целях:

- 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 обучающихся, реализации их профессиональных способностей и интересов;

2) по отношению к педагогам – мотивации специалистов системы образования к организации интеллектуально-творческой и практической деятельности обучающихся 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 обучающихся.

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 обучающихся по профессиям СПО несколько выше (на 2,9), чем такой же показатель у обучающихся по специальностям СПО (диаграмма 1)

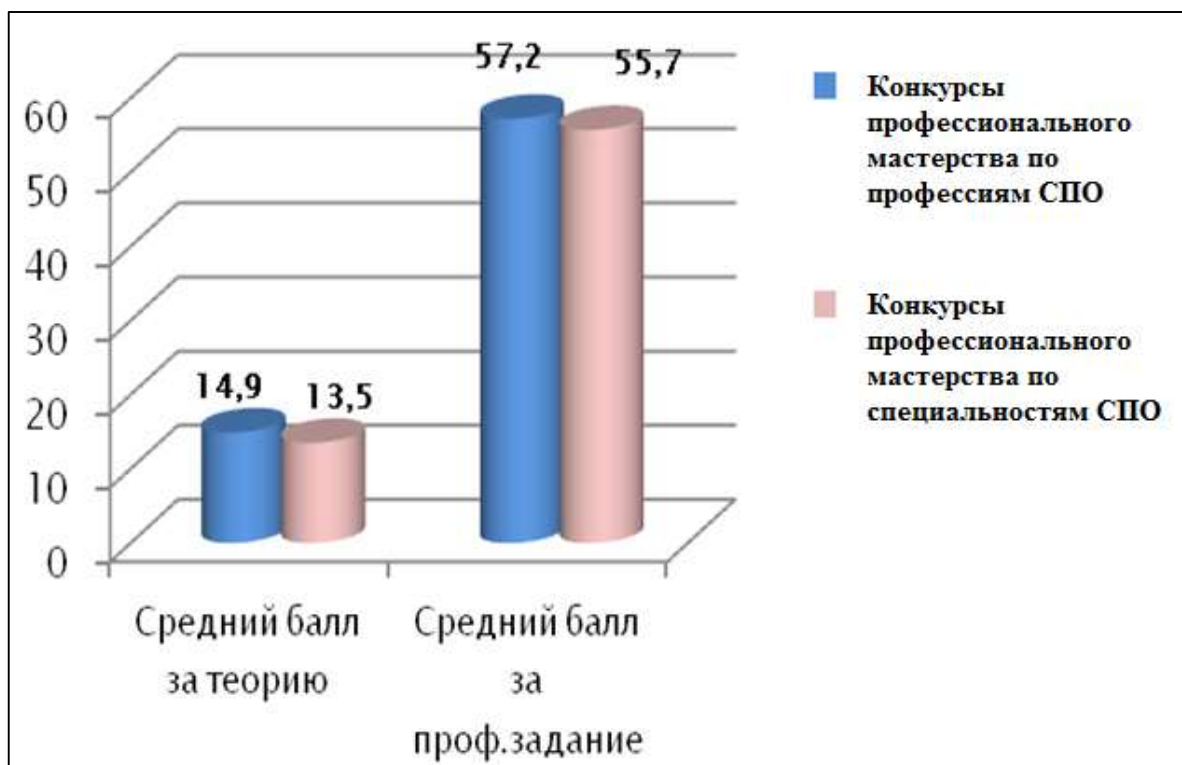


Диаграмма 1. Средний показатель выполнения конкурсных заданий конкурса

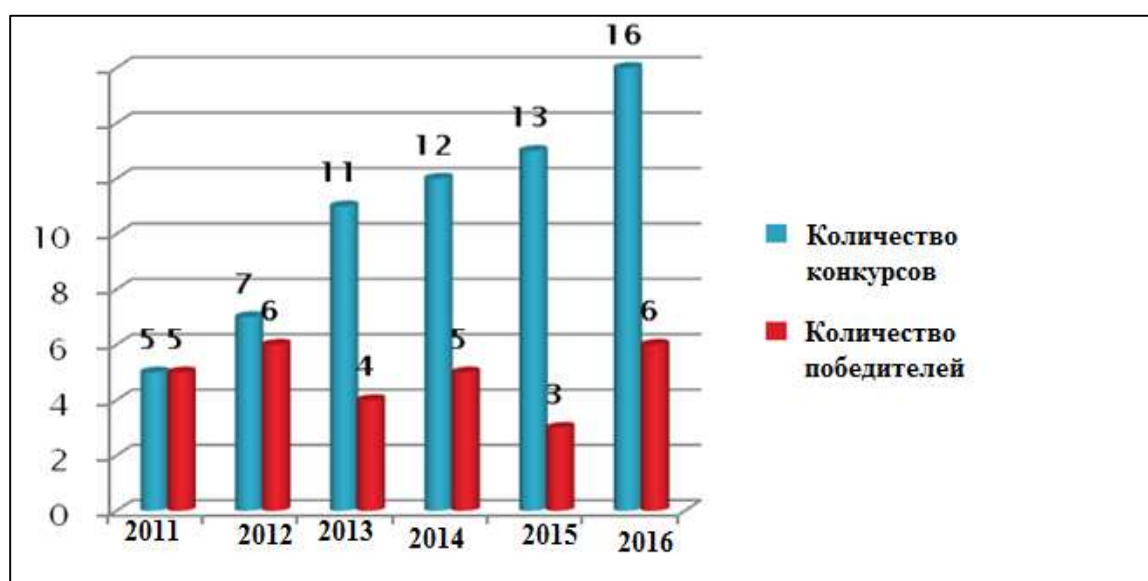


Диаграмма 2. Количественные показатели участия во всероссийских конкурсах

Приведенные цифры показывают, что результаты участия студентов 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 студентов. На рисунке 1 представлены возникающие в ходе подготовки к конкурсам проблемные моменты.



Рисунок 1 Основные проблемы качества подготовки участников к конкурсам

Одной из наиболее серьезных проблем подготовки участников конкурсов является отсутствие опыта работы обучающихся 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. Вряд ли можно рассчитывать на хорошее выступление команды или отдельных студентов в таких мероприятиях, если специально не заниматься их подготовкой. Как правило, для участия в конкурсах отбирают наиболее сильных из общего количества обучающихся по

итогах внутреннего этапа. Активный процесс «натаскивания» студентов к участию в конкурсах происходит в короткие сроки.

Кроме того, существенной проблемой в подготовке участников конкурсов являются несогласованность в требованиях, предъявляемых к профессиональным компетенциям обучающихся, и недостаточный уровень квалификации педагогических работников, которые не могут на требуемом уровне подготовить участников.

Ещё одной проблемой, влияющей на результативность участия студентов в конкурсах, можно назвать низкий уровень профессиональной мотивации студентов. 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 лично 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 студентов 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 студентов 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 обучающихся по профессиям и специальностям среднего профессионального образования;

– регламентом организации и проведения конкурсов профессионального мастерства обучающихся по профессиям и специальностям среднего профессионального образования (приложение 1);

– 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 (приложение 2).

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 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 в условиях ГБПОУ «Челябинский государственный техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего».

В эксперименте приняли участие студенты 1-2 курса, обучающиеся по специальности "Поварское и кондитерское дело".

Одной из наиболее серьезных проблем подготовки участников конкурсов является отсутствие опыта работы обучающихся 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 обучающихся, и недостаточный уровень квалификации педагогических работников, которые не могут на требуемом уровне подготовить участников.

Ещё одной проблемой, 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 специфическими умениями. У студентов 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 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 талантливые «кадры».

Конкурсы в сравнении с другими формами внеклассной и внеурочной работы более эффективно способствуют формированию опыта творческой деятельности учащихся в системе начального профессионального образования, создают оптимальные условия для самореализации личности, её профессиональной и социальной адаптации. Происходит накопление учащимися 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 студентов в развитии интеллектуальных и творческих умений, коммуникативных навыков и профессионального мышления.

Развитие практических навыков будущих специалистов 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

- 1 Абрамова, Г.С. Возрастная психология: Учебник для студентов вузов/ Г.С. Абрамова. Екатеринбург, 2012. - 190 с.
- 2 Агеев, В.Г. Межгрупповое взаимодействие: Социально-психологические проблемы Текст. / В. Г. Агеев. — М.: Изд-во МГУ, 1990. -239 с.
- 3 Алексеева, Л. П., Шаблыгина Н.С. Преподавательские кадры: состояние и проблемы профессиональной компетентности. М.: НИИВО, 2009.
- 4 Алябушева О. К. Участие в профессиональных конкурсах и выставках как эффективный способ для выявления, развития и поддержки творческих способностей студентов Колледжа Петербургской моды // Научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2016. – Т. 11. – С. 2641–2645
- 5 Балаев, А.А. Активные и интерактивные методы обучения. М., 2012. 109 с.
- 6 Баскаев, Р.М. О тенденциях изменений в образовании и переходе к компетентностному подходу/ Р.М. Баскаев//Инновации в образовании.-2008.- №1.-С.10-15.
- 7 Белогурова, Я. Г. Конкурсы профессионального мастерства как средство развития общих и профессиональных компетенций обучающихся // Молодой ученый. — 2016. — №15.1. — С. 49-52.
- 8 Бочкарёва, А.Г. Формирование компетентностных умений и навыков. //Практическое пособие. Уссурийск: Изд. УГПИ, 2006.- 137с.
- 9 Васильева Е. Активность студентов как показатель их социализации и социальной компетенции/ Е. Васильева, А. Малыгина //Alma mater.-2007.- №7.- С.18-22.
- 10 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.

- 11 Володина, Ю.А. Компетентностный подход в подготовке школьников к профессиональному самоопределению / Ю.А. Володина // Психологическая наука и образование.-2008.-№2.-С.80-86.
- 12 Выготский, Л.С. Педагогическая психология М.: «Педагогика», 1934. 285 с.
- 13 Гнатышина, Е.А. Компетентностный подход к подготовке педагога профессионального обучения / Е.А. Гнатышина // Личность. Культура. Общество .— 2009 .— №1
- 14 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.
- 15 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
- 16 Гибш, И.А. Активность учащихся как условие необходимое для повышения качества обучения. М., 2012. 180 с.
- 17 Давыдов, В.В. Проблемы развивающего обучения. М., 2011. 205 с
- 18 Дахин, А.Н. Моделирование образовательной компетентности/ А.Н. Дахин //Вестник педагогических инноваций.-2009.-№1.-С.84-100.
- 19 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.
- 20 Зимняя, И.А. Педагогическая психология. М.: «Логос», 2011. 162 с
- 21 Кожуховская, С.М. Организация образования в колледже // Профессиональное образование. – 2013. - № 6
- 22 Киреева, М.В. Система повышения профессионально-педагогической компетентности педагогических работников/ М.В. Киреева, Е.В. Ладинская // Методист.-2009.-№6.-С.54-58.

- 23 Коджаспирова, Г.М. Педагогический словарь: Для студентов высш. исред. пед. учеб.заведений/ Г.М. Коджаспирова, А.Ю. Коджаспиров. - М.: Изд. центр «Академия»,2009.-176с.
- 24 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.
- 25 Лаптева, И.Д. К вопросу о педагогической компетентности / И.Д. Лаптева //Педагогическое образование и наука. - 2007. - №4.-С.35-38.
- 26 Лебедев, В.В. Структурирование компетенций — перспективное направление в решении проблем образования/ В.В. Лебедев //Школьные технологии.-2008.-№2.-С.97-103.
- 27 Литвиненко, М.В. Подходы диагностирования сформированности профессиональной компетентности будущего специалиста/ М.В.Литвиненко //Стандарты и мониторинг в образовании.-2008.-№2.-С.38-40.
- 28 Любимов, Л.Л. Компетентностный подход и качество общего образования/ Л.Л. Любимов //Экономика в школе.-2008.-№1/2.-С.4-11.
- 29 Маркова, А.К. Психология профессионализма. М., 2009.
- 30 Матушкин, Н. НИРС как составляющая системы формирования компетенций специалиста/ Н. Матушкин, И. Столбова, Т. Ульрих //Alma mater.- 2008.-№5.-С.3-7.
- 31 Матюшкин, А.М. Проблемы развития профессионально-теоретического мышления. М., 2013. 264 с.
- 32 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.
- 33 Митина, Л.М. Психология профессионального развития. М., 2009.

- 34 Морева, Н. А. Технологии профессионального образования: Учебн. пособие для студ. Высш. учебн. заведений / Н. А. Морева. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 432 с
- 35 Мясников В.А. Компетенции и педагогические измерения/ В.А. Мясников, Н.Н. Найденова //Педдиагностика.-2008.-№2.-С.42-49.
- 36 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
- 37 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
- 38 Педагогическая энциклопедия: / под ред. И.А. Каирова. – М.: Педагогика, 2000.- 546 с.
- 39 Педагогика / Под ред. Нойнера Г., Бабанского Ю.К. М., 2014. 435 с
- 40 Педагогика / Под ред. Питкасистога П.И. М., 2012. 342 с.
- 41 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.
- 42 Проблема активности личности /Под ред. проф. Н.Ф. Добрынина. – М.: Эксмо, 2015. – 216с
- 43 Редихин В.И. Компетенции в коммуникации/ В.И. Редихин //Школьные технологии.-2008.-№5.-С.11-20.
- 44 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
- 45 Смолкин, А.М. Методы активного обучения. М., 2013. 198 с.
- 46 Хозяинова, Л. А. Роль конкурсов профессионального мастерства в подготовке квалифицированных специалистов СПО // Информ. – 2015.

47 Практические рекомендации для проведения конкурсов профессионального мастерства. URL : <http://kopilkaurokov.ru>.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Теоретическое задание конкурса профессионального мастерства Профессия: «Повар, кондитер»

Продолжительность – 30 мин.

Ф.И.О. тестируемого _____

Группа _____ Дата _____

Вариант 1

Текст задания: С 1 по 15 вопросы выберите из предложенных вариантов ответов единственно правильный.

1. Температура протираемого картофеля?

а/ не менее 80°С

б/ не менее 60 °

в/ не менее 40 °С

2. Способ нарезки моркови для приготовления котлет морковных?

а/ соломка

б/ кубики

в/ брусочки

3. Режим варки овощей (кроме зеленых)

а/ при бурном кипении и открытой крышке

б/ при медленном кипении и закрытой крышке

в/ при медленном кипении и открытой крышке

4. Температура жира для жарки овощей во фритюре.

а/ 130-140 °С

б/ 150-160 °С

в/ 170-180 °С

5. Кулинарное использование зелени укропа

а/ в свежем виде как приправа к блюдам, для украшения блюд

б/ в отварном виде как дополнительный гарнир

в/ в жареном виде как дополнительный гарнир

6. Способ тепловой обработки для приготовления крокетов картофельных?

а/ жарка основным способом

б/ жарка во фритюре

в/ запекание

7. Подготовка обработанных кабачков для фарширования?

а/ обжаривают с обеих сторон

б/ отваривают до полуготовности

в/ запекают

8. Подачу крокетов картофельных производят...

а/ с соусом грибным

б/ с маслом

в/ со сметаной

9. Форма котлет картофельных, морковных.

а/ округло-приплюснутая

б/ шариков

в/ овально-приплюснутая с одним заостренным концом

10. Хранение очищенного картофеля производят...

а/ на воздухе

б/ в холодной воде

в/ вообще не хранят

11. Распределите овощные блюда по способу тепловой обработки и поставьте напротив способа тепловой обработки цифры, соответствующие блюдам.

Запекание	1. Картофель в молоке
Тушение	2. Котлеты картофельные
Варка	3. Каша из тыквы
Жарка основным способом	4. Крокеты картофельные
Жарка во фритюре	5. Рагу из овощей
Припускание	6. Ватрушки картофельные

12. Напротив названий групп овощей напишите цифру, соответствующую овощу, принадлежащему к этой группе.

Десертные	1. Петрушка
Томатные	2. Баклажаны
Тыквенные	3. Ревень
Корнеплоды	4. Огурцы

13. Напротив названий овощей напишите цифру, соответствующую способу нарезки данного овоща.

Морковь	1. Груши
Лук репчатый	2. Гребешки
Капуста белокочанная	3. Кольца
Лук зеленый	4. Шпажки
Картофель	5. Шашки

14. Назовите использование отходов после очистки картофеля.

15. Назовите процесс деления овощей по размеру.

Правильных ответов _____

Оценка _____

Преподаватель _____

(подпись) (Ф.И.О.)

Эталон ответов:	
1. а	6. б
2. а	7. б
3. б	8. а
4. в	9. в
5. а	10. б
11.	
Запекание	6. Ватрушки картофельные
Тушение	5. Рагу из овощей
Варка	1. Картофель в молоке
Жарка основным способом	2. Котлеты картофельные
Жарка во фритюре	4. Крокеты картофельные
Припускание	3. Каша из тыквы
12.	
Десертные	3. Ревень
Томатные	2. Баклажаны
Тыквенные	4. Огурцы
Корнеплоды	1. Петрушка
13.	
Морковь	2. Гребешки
Лук репчатый	3. Кольца
Капуста белокочанная	5. Шашки
Лук зеленый	4. Шпажки
Картофель	1. Груши
14. На производство крахмала.	
15. Калибровка.	

Ф.И.О. тестируемого _____

Группа _____ Дата _____

Вариант 2

Текст задания:

С 1 по 15 вопросы выберите из предложенных вариантов ответов единственно правильный.

- 1. Режим варки овощей зеленого цвета (для сохранения их окраски).**
 - а/ при бурном кипении и открытой крышке
 - б/ при медленном кипении и закрытой крышке
 - в/ при медленном кипении и открытой крышке
- 2. Жир, который нельзя использовать для жарки во фритюре.**
 - а/ растительное масло
 - б/ сливочное масло
 - в/ кулинарный жир
- 3. Группа грибов, к которой относятся грузди.**
 - а/ губчатые
 - б/ пластинчатые
 - в/ сумчатые
- 4. Подготовка капусты для приготовления голубцов.**
 - а/ отваривают до полуготовности в подсоленной воде
 - б/ обжаривают листья с обеих сторон
 - в/ отваривают до полной готовности
- 5. Основной компонент для приготовления солянки овощной.**
 - а/ огурцы соленые
 - б/ капуста тушеная
 - в/ грибы соленые или маринованные
- 6. Способ тепловой обработки для приготовления ватрушек, пирожков картофельных?**
 - а/ жарка основным способом
 - б/ жарка во фритюре
 - в/ запекание
- 7. Форма картофельных зраз.**
 - а/ овально-приплюснутую
 - б/ округло-приплюснутую
 - в/ форму кирпичика с овальными краями
- 8. Температура подачи горячих овощных блюд**
 - а/ 85 – 90°C
 - б/ 75 – 80 °C
 - в/ 60 – 65 °C
- 9. Время хранения горячих овощных блюд на раздаче (кроме цветной капусты, спаржи, кукурузы)**
 - а/ не более 1 часа
 - б/ не более 2 часов

в/ не более 4 часов

10. Нарушение требований к качеству, при котором блюда снимаются с реализации?

а/ недосол

б/ пригорелый вкус и запах

в/ неправильная нарезка

11. Распределите овощные блюда по способу тепловой обработки и поставьте напротив способа тепловой обработки цифры, соответствующие блюдам.

Запекание	1. Картофельное пюре
Тушение	4. Картофель пай
Варка	2. Зразы картофельные
Жарка основным способом	3. Каша из тыквы
Жарка во фритюре	5. Рагу из овощей
Припускание	6. Пирожки картофельные

12. Напротив названий групп овощей напишите цифру, соответствующую овощу, принадлежащему к этой группе.

Десертные	1. Патиссоны
Томатные	2. Редис
Тыквенные	3. Артишок
Корнеплоды	4. Перец болгарский

13. Напротив названий овощей напишите цифру, соответствующую способу нарезки данного овоща.

Морковь	1. Бочонки
Лук репчатый	2. Гребешки
Капуста белокочанная	3. Полукольца
Лук зеленый	4. Шпажки
Картофель	5. Шашки

14. Напишите, что делают, чтобы удалить из капустных овощей гусениц.

15. Назовите 2 способа очистки овощей?

Правильных ответов _____

Оценка _____

Преподаватель _____

(подпись) (Ф.И.О.)

Эталон ответов:

1. а
2. б
3. б
4. а
5. б
6. в
7. в
8. в
9. б
10. б

11.

Запекание	6. Пирожки картофельные
Тушение	5. Рагу из овощей
Варка	1. Картофельное пюре
Жарка основным способом	2. Зразы картофельные
Жарка во фритюре	4. Картофель пай
Припускание	3. Каша из тыквы

Десертные	3. Артишок
Томатные	4. Перец болгарский
Тыквенные	1. Патиссоны
Корнеплоды	2. Редис

12.

13.

Морковь	2. Гребешки
Лук репчатый	3. Кольца
Капуста белокочанная	5. Шашки
Лук зеленый	4. Шпажки
Картофель	1. Груши

14. Выдерживают в соленой воде

15. Механический и ручной

Ф.И.О. тестируемого

Группа _____

Дата _____

2 курс
Вариант 1

С 1 по 15 вопросы выберите из предложенных вариантов ответов
единственно правильный.

1. Суп приготавливают в:

- А) горячем цехе
- Б) заготовочном цехе
- В) мясном цехе
- Г) овощном цехе

2. Супы возбуждают аппетит благодаря содержанию в их составе:

- А) белков
- Б) красящих веществ
- В) экстрактивных веществ
- Г) органических соединений

3. Овощи для супов пассируют для:

- А) улучшения вкуса и аромата готовых изделий
- Б) сокращения продолжительности варки
- В) изменения консистенции
- Г) сохранения их формы

4. В некоторые заправочные супы вводят мучную пассеровку для:

- А) равномерности распределения гарнира и улучшения цвета
- Б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С
- В) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира
- Г) консистенции

5. Капусту для борща «Московского» нарезают:

- А) соломкой
- Б) шашками
- В) дольками
- Г) квадратиками

6. При приготовлении супов белые коренья и морковь:

- А) пассеруют
- Б) варят
- В) припускают

Г) бланшируют

7. Для приготовления красного основной соуса используют:

А) белую сухую мучную пассеровку

Б) белую жировую мучную пассеровку

В) холодную пассеровку

Г) красную сухую мучную пассеровку

8. Перед подачей заправляют чесноком борщ:

А) «Московский»

Б) «Украинский»

В) «Сибирский»

9. Борщ должен иметь:

А) кислый вкус

Б) сладковатый вкус

В) кисло-сладкий вкус

Г) кисло-сладко-горький вкус

10. При приготовлении щей из квашеной капусты ее предварительно:

А) варят

Б) припускают

В) тушат

Г) бланшируют

11. Форма нарезки капусты, используемая при приготовлении

«Рассольника домашнего»:

А) соломка

Б) шашки

В) долька

Г) рубка

12. Тепловая обработка, которой подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников:

А) варка

Б) бланширование

В) припускание

Г) пассерование

13. Температура подачи горячих супов:

А) 80...85⁰С

Б) 70...75⁰С

В) 40...50⁰С

Г) 20...30⁰С

14. Температура подачи холодных супов:

А) 70...75⁰С

Б) 40...50⁰С

В) 7...14⁰С

Г) 0...85⁰С

15. Последовательность закладывания картофеля при варке супов:

А) до кислотосодержащих продуктов

Б) после кислотосодержащих продуктов

- В) одновременно с кислотосодержащими продуктами
Г) не имеет значения

Правильных ответов _____

Оценка _____

Преподаватель _____

(подпись) (Ф.И.О.)

Ф.И.О. тестируемого _____
Группа _____ Дата _____

2 курс

Вариант 1

С 1 по 15 вопросы выберите из предложенных вариантов ответов единственно правильный.

1. Форма нарезки капусты, используемая при приготовлении

«Рассольника домашнего»:

- А) рубка
- Б) шашки
- В) долька
- Г) соломка

2. Тепловая обработка, которой подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников:

- А) варка
- Б) припускание
- В) бланширование
- Г) пассерование

3. Температура подачи горячих супов:

- А) 20...30⁰С
- Б) 40...50⁰С
- В) 70...75⁰С
- Г) 80...85⁰С

4. Температура подачи холодных супов:

- А) 0...85⁰С
- Б) 7...14⁰С
- В) 40...50⁰С
- Г) 70...75⁰С

5. Последовательность закладывания картофеля при варке супов:

- А) до кислотосодержащих продуктов
- Б) после кислотосодержащих продуктов
- В) одновременно с кислотосодержащими продуктами
- Г) не имеет значения

6. Суп приготавливают в:

- А) мясном цехе
- Б) заготовочном цехе
- В) горячем цехе
- Г) овощном цехе

7. Денатурация белка происходит при температуре:

- А) 30⁰С – 40⁰С
- Б) 40⁰С – 45⁰С
- В) 45⁰С – 60⁰С
- Г) 60⁰С -65⁰С

8. Овощи для супов пассируют для:

- А) улучшения вкуса и аромата готовых изделий
- Б) сокращения продолжительности варки
- В) изменения консистенции
- Г) сохранения их формы

9. В некоторые заправочные супы вводят мучную пассировку для:

- А) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С
- Б) равномерности распределения гарнира и улучшения цвета
- В) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира
- Г) консистенции

10. Капусту для борща «Московского» нарезают:

- А) дольками
- Б) пашками
- В) соломкой
- Г) квадратиками

11. На рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники для:

- А) хранения скоропортящихся продуктов
- Б) хранения концентрированного бульона
- В) хранения пассировок
- Г) недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции

12. Для приготовления красного основного соуса используют:

- А) белую сухую мучную пассировку
- Б) белую жировую мучную пассировку
- В) холодную пассировку
- Г) красную сухую мучную пассировку

13. Для приготовления холодных соусов используют:

- А) бульон, сливки, уксус, растительное масло
- Б) сметана, бульон, растительное масло
- В) сливки, сметана, уксус
- Г) растительное масло, уксус

14. К холодным соусам относятся:

- А) заправки, маринады, сливки
- Б) майонез, маринады, заправки
- В) красный, майонез, молочный
- Г) белый, сметанный, молочный?

15. Продолжительность хранения маринадов и соуса хрен:

- А) 1 неделя
- Б) 2 -3 дня
- В) до 2-х часов
- Г) 30 минут

Правильных ответов _____

Оценка _____

Преподаватель _____
(подпись) (Ф.И.О.)

**Эталон ответов
1 вариант**

1. а

2. в

3. а

4. б

5. б

6. а

7. а

8. б

9. в

10.а

11.а

12.б

13.б

14.в

15.а

2 вариант

1. г

2. в

3. в

4. б

5. б

6. в

7. в

8. а

9. а

10.б

11.г

12.а

13.в

14.а

15.в

**Практическое задание конкурса профессионального мастерства
Профессия: «Повар, кондитер»**

I курс

Приготовление блюда «Картофельные ватрушки с фаршем».

Продолжительность – 3 часа.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда «Картофельные ватрушки с фаршем»

Рецептура № 280

№	Наименование продукта	По сборнику		На 2 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1.	Картофель	233	175	466	350
2.	Яйца	¼ шт.	10		20
3.	Мука пшеничная	5	5	10	10
	Картофельная масса		175		350
	Фарш:				
1.	Грибы (шампиньоны)	30	25	60	50
2.	Лук репчатый	50	25	100	50
3.	Маргарин столовый	5	5	10	10
4.	Яйца	¼ шт.	10		20
	Масса фарша		60		120
	Масса полуфабриката		235		470
	Сыр		10		20
	Выход:		200		400

Технология приготовления:

В сваренный протертый картофель охлажденный до 40-50С, добавляют яйца, муку и перемешивают. Для ватрушек картофельную массу формируют в виде шариков, делают в них углубления и заполняют фаршем грибным. Сформированные ватрушки смазывают яйцом, посыпают тертым сыром и выпекают.

Ватрушки подают по 2 шт. на порцию, можно украсить зеленью, подать сметану.

Технология приготовления фарша грибного.

Грибы нарезают мелким кубиком. Лук репчатый нарезают мелким кубиком, пассеруют. Затем измельченные грибы слегка поджаривают, добавляют пассерованный лук, перец, соль и все тщательно перемешивают.

Технологические требования к качеству блюда и оформлению:

Внешний вид – изделия круглой формы с фаршем в середине, на поверхности румяная корочка.

Вкус и запах – характерные для картофеля, грибов.

Цвет – картофельная оболочка белая; корочка на поверхности от золотистой до светло-коричневой.

Консистенция – картофельная масса однородная, без кусочков непротертого

картофеля; фарш мягкий, однородный.

Приложение №3

**Практическое задание конкурса профессионального мастерства
Профессия: «Повар, кондитер»**

II курс

Предусматривает демонстрацию профессиональных умений обучающихся в процессе приготовления блюд из домашней птицы.

Обучающиеся должны приготовить блюдо из курицы, используя на выбор продукты из предложенного списка, оформить и произвести подачу.

Продолжительность – 3 часа.

Список разрешенных продуктов:

1. Филе курицы
2. Грибы (шампиньоны)
3. Лук репчатый
4. Помидоры
5. Чеснок
6. Сыр
7. Мука пшеничная
8. Огурцы
9. Зелень (укроп, петрушка)
10. Яйца
11. Хлеб пшеничный
12. Перец болгарский
13. Листья салата
14. Майонез
15. Сметана

Обучающиеся должны разработать блюдо и составить технологическую карту на 2 порции.

Оценочный лист практического задания участника

ФИО _____

№п/п	Показатели	Критерии оценки	Количество баллов	Баллы
1.	Соблюдении санитарно-гигиенических норм и правил	Нарушений нет Нарушение правил личной гигиены Нарушение санитарных норм на рабочем месте Грубое нарушение санитарно-гигиенических норм и правил	5 баллов	
2.	Выполнение технологического процесса		25 баллов	
2.1	Организация рабочего места	Правильная, рациональная организация рабочего места Неправильная организация рабочего места	2 балла	
2.2	Пользование оборудованием, инвентарем	Правильное, без нарушений(подбор доски, ножей, посуды) Незначительные нарушения Грубые нарушения	2 балла	
2.3	Соблюдение рецептуры	Соблюдение рецептуры Несоблюдение рецептуры	5баллов	
2.4	Соблюдение технологического процесса приготовления блюд	Технологический процесс соблюдается Технологический процесс не соблюдается	10баллов	
2.5	Правильное выполнение рабочих приемов	Рабочие приемы выполняются правильно Рабочие приемы выполняются неправильно	3балла	
2.6	Степень производственной самостоятельности	Обучающийся выполняет работу самостоятельно, без привлечения посторонней помощи Обучающийся испытывает затруднения, обращается за помощью	3балла	
3.	Оценка качества изделия		10 баллов	
3.1	Вес изделия	Несоответствие норме выхода		
3.2	Форма изделия (нарезка)	Несоответствие заданной форме (нарезке)		
3.3	Цвет и запах	Несоответствие требованиям к качеству		
3.4	Вкус	Несоответствие требованиям к качеству		
4.	Оригинальность оформления		До5 баллов	
	Итого:		70 баллов	

СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ

№ п/п	ФИО	Количество баллов за теоретическое задание	Количество баллов за практическое задание	Общее количество баллов	Место
----------	-----	---	--	-------------------------------	-------

Председатель жюри _____ / _____ /

Члены жюри:

_____ / _____ /

_____ / _____ /