

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»  
Министерства образования и молодёжной политики Чувашской Республики**

**ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ПРОЕКТ**

**Совершенствование профессиональных и общих компетенций  
студентов с целью формирования команды для участия в движении  
WorldSkills**

**Автор: ЛЮБИЦКАЯ МАРИЯ ЮРЬЕВНА,  
преподаватель спец.дисциплин высшей  
категории**

РАССМОТРЕНО на заседании  
ЦК технологических дисциплин  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2014 г.  
\_\_\_\_\_ О.Н. Герасимова

**Чебоксары**

## Содержание

1.	Актуальность проекта.....	3
2.	Цели, задачи проекта и сроки реализации .....	4
3.	Механизмы реализации проекта .....	6
4.	Содержание и программа реализации проекта.....	7
5.	Перспективы развития проекта.....	9
	Литература .....	10
	Приложение .....	11

## 1. Актуальность проекта

В настоящее время ведущей целью образования в целом и системы среднего профессионального образования в частности является подготовка выпускника, конкурентоспособного в современных условиях рынка труда, обладающего личностными и профессиональными качествами, обеспечивающими умение решать задачи во всех видах ее деятельности (от профессиональных до лично-бытовых) и отвечать за их решение.

В условиях реализации ФГОС СПО по специальностям, осуществляющих подготовку кадров для сферы общественного питания, всё чаще звучат слова о подготовке специалиста нового поколения – компетентного, свободно владеющего своей профессией, ориентирующегося в смежных областях знаний. Это определяет основную задачу образовательной организации – подготовить специалиста для сферы общественного питания к успешной реализации его профессиональных компетенций в условиях современной производственной среды и в соответствии с ФГОС.

Актуальность данного проекта обусловлена необходимостью разрешения существующих противоречий:

- между требованиями современного рынка труда к компетенциям повара общественного питания и недостаточной разработанностью механизмов их формирования в теории и практике;
- между объективной необходимостью организации процесса обучения обучающихся в СПО, ориентированного на профессиональную компетентность повара и преимущественной направленностью содержания профессиональной подготовки на формирование знаний, умений и практического опыта;
- между востребованностью профессионально-компетентных поваров общественного питания и недостаточной разработанностью педагогических условий обеспечения процесса их обучения, новых педагогических программ и методик, которые будут содержать компонент развития творчества, креативных способностей и индивидуальности студента.

Система СПО в последнее время достигла высокого уровня в освоении технологии личностно-ориентированного обучения, однако остается не до конца решённым вопрос о методах подготовки будущих квалифицированных специалистов. Не вызывает сомнений важность решения указанной проблемы, напрямую влияющей на творческий потенциал общества.

Необходимость определения способов разрешения изложенных выше противоречий и составляет проблему настоящего проекта, связанного с деятельностью преподавателя и обучающегося по созданию условий для модернизации образовательных программ подготовки рабочих и специалистов среднего звена по приоритетным направлениям региональной экономики в соответствии с международными требованиями WorldSkills. Для решения этой проблемы ГАПОУ «ЧТТПиК» Минобразования Чувашии предполагает создание системы работы со студентами через организацию инновационной площадки «Малая кулинарная академия».

## **2. Цели, задачи проекта и сроки реализации**

WorldSkills — международное некоммерческое движение, целью которого является повышение престижа рабочих профессий и развитие навыков мастерства. Повар всегда отвечает за приготовление аппетитных и питательных блюд, за оригинальную подачу с элементами гастрономического шоу. Для выполнения этих требований необходимо проявление творческих способностей. В свою очередь творческая деятельность, ее содержание, характер проявления, направленность во многом зависят от потенциала личности, развитие которого является многосторонним процессом, обусловленным природной и социальной средой, субъективными и объективными факторами. Потенциал студента включает как не реализовавшиеся умения и способности, так и проявившиеся в деятельности. Раскрытие характеристик личности возникает при необходимости реализации поставленной цели, имеющей не только личностную, но и социальную значимость.

**Основной идеей проекта** является объединение усилий администрации техникума, преподавателей, работодателей и родителей, с целью создания благоприятных условий для обеспечения соответствия квалификации обучающихся настоящим и перспективным требованиям отечественной экономики и их конкурентоспособности с учетом международных стандартов WorldSkills.

**Объект исследования** – процесс формирования профессиональных компетенций у студентов технологических дисциплин Чебоксарского техникума технологии питания и коммерции согласно требованиям международных стандартов WorldSkills.

**Предмет исследования** – организация деятельности инновационной площадки «Малая кулинарная академия».

Гипотеза исследования основана на предположении о том, что при создании благоприятных условий для раскрытия творческого потенциала студентов формируются профессиональные и общие компетенции, соответствующие требованиям международных стандартов WorldSkills, что, в свою очередь, способствует формированию команды для участия в профессиональных конкурсах.

**Цель проекта:** создание условий для формирования у студентов общих и профессиональных компетенций с учетом международных стандартов WorldSkills через организацию работы инновационной площадки «Малая кулинарная академия» для участия в профессиональных конкурсах.

**Задачи проекта:**

- разработка индивидуальной траектории развития общих и профессиональных компетенции у студентов Чебоксарского техникума технологии питания и коммерции согласно требованиям международных стандартов WorldSkills;
- использование различных форм, методов и приемов обучения, способствующих самообразованию и самовыражению студентов;

- вовлечение студентов в различные мероприятия профессиональной направленности для выявления и повышения социального статуса талантливых и способных студентов;
- организация обучения студентов по заданиям, разработанным для международных конкурсов, проводимых WorldSkills Russia/WorldSkills International на базовом уровне;
- формирование команды студентов для участия в профессиональном конкурсе в рамках WORLD SKILLS по компетенции «Поварское дело» и «Кондитерское дело»

### **3. Механизмы реализации проекта**

**Место проведения:** Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции. (Приложение 1. «Материально-техническое обеспечение и оснащенность»)

**Целевые группы проекта:** студенты, педагоги «Чебоксарского техникума технологии питания и коммерции», педагоги других образовательных учреждений среднего и высшего профессионального образования, работодатели.

**Сроки реализации проекта:**

Сроки осуществления проекта: 3 года

Начало проекта: сентябрь 2014 года

Конец проекта: июнь 2017 года

**Объем финансирования проекта:** финансирование расходов по проекту планируется за счет расходов статей бюджетных и внебюджетных средств.

**Результаты проекта:**

Основными результатами деятельности в ходе реализации проекта становится:

- для студентов – сформированность общих и профессиональных компетенций, формирование мотивации к учебной, профессиональной и конкурсной деятельности, готовность и способность к саморазвитию, умения

эффективной коммуникации и сотрудничества с участниками поварской бригады;

- для преподавателя – формирование опыта, возможность реализации новых форм и методов обучения, достижение определённых результатов деятельности студентов;

- для техникума - формирование общих и профессиональных компетенций выпускников согласно ФГОС СПО и требованиям WorldSkills, формирование команды студентов для участия в профессиональных конкурсах, в том числе в рамках WorldSkills по компетенции «Повар», повышение престижа учебного заведения.

- для работодателей - удовлетворение потребности в квалифицированных, профессионально – компетентных, с высокой культурой, способных к инновационной деятельности, к самосовершенствованию, проявляющие профессиональную активность работников.

#### 4. Содержание и программа реализации проекта

Этапы	Дата	Цели	Планируемый результат
<b>1 этап - подготовительный</b>			
1.1. Изучение и анализ литературы	2014 Сентябрь - октябрь	Изучение и анализ литературы и нормативных документов по реализации проекта	Информационная база данных: нормативные документы, список литературы, перечень Интернет ресурсов;
1.2 Создание нормативно-правовой базы проекта	2014 Ноябрь – декабрь	- Разработка положения о работе инновационной площадки «Малая кулинарная академия»	Положение
1.3. Создание рабочей группы	2015 Январь – февраль	Создание рабочей группы проекта среди педагогов Распределение обязанностей между участниками проекта	Творческий коллектив из числа педагогов технологических дисциплин

<b>2 этап - практический</b>			
2.1. Разработка программы инновационной площадки «Малая кулинарная академия»	2015 Март-май	Разработка программы; Разработка плана работы; Разработка графика работы	Программа, план работы; график работы
2.2. Проведение входного мониторинга творческой активности студентов	2015 Сентябрь - октябрь	Выявление творческих, способных студентов через анкетирование и творческие задания	Сформированный список участников «Малой кулинарной академии»
2.3. Проведение занятий со студентами	2015-2016 учебный год	Проведение практических и лабораторных занятий, мастер-классов согласно плана и графика работы	Материалы занятий
2.4. Вовлечение студентов в участие в различных конкурсах и олимпиадах	2016-2017 учебный год	Проведение творческих конкурсов, олимпиад профессионального мастерства, выставок, мастер-классов студентов, тематических дней, декад.	Формирование базы данных участников, победителей, призеров
2.5. Проведение мониторинга творческой активности студентов, Формирование команды	2016-2017 учебный год	Выявление творческих, способных студентов Формирование команды	Сформированная команда
2.6. Подготовка студентов по индивидуальной программе	2016-2017 учебный год	Индивидуальная подготовка студентов к конкурсам	Сформированная команда студентов для участия в профессиональных конкурсах, в том числе в рамках WORLD SKILLS по компетенции «Повар»



<b>3 этап – заключительный.</b>			
3.1.Разработка методических рекомендаций по работе со студентами	2016-2017 учебный год	Разработка методических рекомендаций для студентов; Разработка методических рекомендаций для педагогов по проведению мастер классов, творческих конкурсов и олимпиад профессионального мастерства (различного уровня), КВН, и т.д.; Разработка методических рекомендаций для проведения занятий со студентами «Малой кулинарной академии»	Методические рекомендации
Обобщение результатов	Май 2017 г	Анализ итогов реализации программы. Достижение преимущества в воспитании и формировании профессиональных компетенции на всех этапах обучения Обобщение результатов работы. Отчет о работе «Малой кулинарной академии» Коррекция работы педагогов по реализации программы «Малой кулинарной академии».	Отчет о реализации проекта

## **5. Перспективы развития проекта**

Сформированная команда студентов для участия в профессиональных конкурсах, в том числе в рамках WORLD SKILLS по компетенции «Повар», вхождение в состав Национальной сборной WorldSkills Россия.

## Литература

### *Основная*

1. Профессиональный стандарт «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н).

2. ФГОС СПО по соответствующим профессиям и специальностям.

### *Дополнительная*

1. Современные образовательные технологии: учебное пособие / коллектив авторов; под.ред. Н. В. Бордовской. – 2-е изд. – М.: КНОРУС, 2011.

2. Современные проблемы дидактики средней и высшей школы: материалы международной научно-практической конференции 30 сентября – 2 октября 2013 г. под общ. ред. чл-корр. РАО, д. п. н., проф. Ф. Ш. Мухаметзяновой и чл-корр. РАО, д.п.н., проф. Г. И. Ибрагимова. – Казань, 2013.

3. Методология и опыт инновационной деятельности в системе профессионального образования: кол.монография / Г. В. Мухаметзянова, Н. Б. Пугачева, Г. А. Шайхутдинова. – Казань: Медицина, 2011.

### *Электронные образовательные ресурсы:*

1. <http://psychlib.ru/mgppu/> (электронная библиотека МГППУ)

2. [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru) (ЭБС «Университетская библиотека»)

3. <http://elibrary.ru/defaultx.asp> (Научная электронная библиотека)

Материально-техническое обеспечение и оснащённость

Наименование	Корпус 1	Корпус 2	Всего
Количество компьютерных классов	2	2	4
Кабинет медицинского обслуживания		1	1
Количество кабинетов	20	13	33
Количество лабораторий	4	3	7
ART-студия	1		1
Актовый зал		1	1
Спортзал		1	1
Библиотека		1	1
Типография	1		1
Столовые	1	1	2