

**Министерство образования и науки Удмуртской Республики  
Бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Удмуртской Республики  
«Ижевский техникум индустрии питания»**



**Педагогический проект**

**«Индивидуальная подготовка студента к конкурсу  
профессионального мастерства WorldSkills (молодые  
профессионалы)»**



Автор:  
Зайцева Елена  
Аркадьевна,  
преподаватель МДК и  
учебной практики,  
высшая  
квалификационная  
категория

г. Ижевск  
2016 г.

## **Аннотация проекта**

В настоящем проекте представлена технология подготовки наиболее успешных обучающихся к участию в конкурсе WorldSkills (молодые профессионалы). Рассматриваются в том числе, концептуальные основы индивидуальной работы с обучающимися и практическая реализация индивидуальной образовательной траектории.

В связи с актуальностью вопроса по подготовке к конкурсам профессионального мастерства, особое внимание в техникуме сегодня уделяется именно этому виду индивидуальной работы. Проект предназначен для мастеров производственного обучения и преподавателей, принимающих участие в подготовке обучающихся к профессиональным конкурсам различных территориальных уровней, а также для студентов, прошедших отбор на конкурсы профессионального мастерства.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|                       | <b>Стр.</b> |
|-----------------------|-------------|
| Введение.....         | 3           |
| 1.Основная часть..... | 5           |
| 2.Приложения.....     | 11          |
| Библиография.....     | 19          |

## **Введение**

В современных условиях актуальна проблема модернизации профессионального образования через внедрение в образовательный процесс индивидуальных образовательных маршрутов. Конкурентоспособный специалист должен отвечать всем требованиям и мировым тенденциям развития рынка рабочей силы, уметь быстро адаптироваться к постоянно изменяющимся условиям жизни, обладать набором необходимых компетентностей в разных областях человеческой и профессиональной деятельности.

Движение WSR или Worldskills «Молодые профессионалы» накопило практику передовых технологий и методик подготовки отдельных обучающихся в рассматриваемых профессиях при подготовке к выполнению конкурсных заданий. Стандарты WSR и соответствующие полученные результаты на конкурсах различных уровней послужили основой для составления алгоритмов подготовки к этим процессам, что позволяет говорить о том, что на данном этапе педагоги, ведущие подготовку обучающихся, используют стандарты WSR. В профессиональных стандартах, как правило, уже отражено содержание необходимых действий, учитывающих требования стандартов WSR. В дальнейшей перспективе профессиональный стандарт и его периодическое обновление на основе лучших практик международных и национальных чемпионатов движения WSR, позволит внедрять в деятельность специалистов новейшие способы и технологии работы, пропагандировать творческий характер любой профессиональной деятельности. Этому способствуют сегодня все экономические условия: увеличение количества предприятий питания, востребованность этого вида профессиональной деятельности и увеличение количества рабочих мест для специалистов данной профессии различной квалификации, возрастание сложности блюд, востребованность технологий и оснащённость инструментарием и др.

В Удмуртской Республике 25-28 февраля 2016 года проходил первый Региональный чемпионат IV Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (Worldskills Russia) – 2016. Практика показала, что в дальнейшем в этой области предстоит большая и трудоёмкая работа для всех без исключения педагогов, занимающихся подготовкой конкурсантов, чтобы наши участники в дальнейшем смогли демонстрировать достойные, стабильно высокие результаты. Педагогам, принимающим участие в подготовке к конкурсу, необходимо уметь проводить анализ документации, используемой при подготовке к конкурсам формата Worldskills, чтобы в дальнейшем всю работу по подготовке участников к чемпионату привести к определённым алгоритмам, методикам и технологиям.

**Тип настоящего проекта:** практико-ориентированный, реализуемый в динамике с последующей коррекцией.

**Ресурсы:** Проект предусматривает, прежде всего, совместную работу педагога и студента на основе существующей информационной базы техникума. В реализации данного проекта для достижения высокого результата дополнительные затраты незначительны, так как педагоги осуществляют процесс в рамках рабочего времени.

**Партнеры:** Проект предусматривает сотрудничество педагогов техникума со специалистами базовых предприятий, классными руководителями, педагогом-психологом, родителями.

**Целевая аудитория:** Обучающиеся 1-го, 2-го и 3-го курсов, прошедшие внутренний конкурсный отбор

**Предполагаемые образовательные результаты:** Высокий уровень мотивации к получению профессии, рост интереса к внеурочной деятельности.

**Результативность:** рост использования ИКТ – технологий, как педагогами, так и студентами; повышение уровня обученности и готовности работы по специальности; рост интереса к продолжению обучения и профессионализации; рост сложности исследовательских работ обучающихся и качество выполняемых презентаций.

**Примерные этапы реализации проекта в течение учебного года:**

|                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Этап:</b><br><b>Подготовительный</b><br>Сентябрь-ноябрь           | Проведение анкетирования, определение уровня мотивации и уровень владения различными учебными навыками; изучение концепции; разработка проектов индивидуальных образовательных маршрутов.                                                                                                                                                                                  |
| <b>II этап:</b><br><b>Практико - внедренческий</b><br>Ноябрь-декабрь | Апробация моделей индивидуальных учебных планов; создание банка заданий педагогом; создание каталога Интернет-ресурсов; изучение возможностей индивидуальных приёмов и методов работы; создание банка интерактивных презентаций и собственных образовательных ресурсов; использование ИК- технологий; максимальное участие в НПК и конкурсах разного уровня; обмен опытом. |
| <b>III этап –</b><br><b>Рефлексивный</b><br>Январь-июнь              | Оценка эффективности моделей индивидуальных учебных планов; анализ достигнутых результатов; определение перспектив дальнейшей работы                                                                                                                                                                                                                                       |

## 1. Основная часть

### 1.1. Обоснование реализации индивидуального подхода и индивидуальной образовательной траектории в непрерывном профессиональном образовании

В современной образовательной модели на первый план выступают инновационные личностно-ориентированные методы и технологии обучения и воспитания, поскольку так или иначе у каждого образовательного субъекта были и остаются свои персональные возможности, стремления и желания. В профессиональной школе вообще сегодня много говорят о тьюторах и тьюторстве. Эти процессы быстро набирают обороты от школы до высшего образования и, тем не менее,

совершенно однозначных подходов к этому процессу нет. Всё зависит от ресурса и возможностей отдельной образовательной организации. Тьюторство, как инновационная педагогическая деятельность, становится важным ресурсом модернизации профессионального образования.

Введение кредитно-модульной системы предполагает переход на индивидуальные учебные планы обучения. Они определяют индивидуальную образовательную траекторию для каждого студента. Чтобы составить собственный учебный план, у обучающегося должна быть сформирована культура понимания ситуации и выбора. Он должен ясно представлять свои образовательные потребности и возможности на основе существующих предложений. Именно тьюторская деятельность педагогов является сегодня осуществлением и претворением в жизнь индивидуально - ориентированного и компетентностного подходов в обучении.

Индивидуальный подход в техникуме индустрии питания так или иначе присутствовал всегда. Но сегодня - это сложившаяся образовательная система с учётом современных организационно - педагогических условий. Они заключаются в следующем. Переход обучающегося на индивидуальную образовательную программу происходит по правилам, которые устанавливает техникум. Для этого существует свой нормативный пакет документов. Правила и требования должны:

- педагогическому коллективу дать возможность оценить готовность обучающегося к переходу на индивидуальную программу;
- предусматривать желание студента перейти на обучение по индивидуальной программе и осознавать ответственность за принимаемое решение;
- предусматривать согласие родителей, в случае, если обучающемуся нет 18-ти лет.

Индивидуальная образовательная программа реализуется различными способами, в зависимости от того, чем предстоит заниматься обучающемуся. В арсенале педагогов сегодня есть урочная, внеурочная деятельность, а также деятельность обучающегося вне техникума. Образовательный маршрут может предполагать изучение одного или нескольких дополнительных модулей по обычной классно-урочной системе. Наряду с посещением занятий по выбранной теме (модулю), может быть организовано обучение в другой группе техникума. Если набирается несколько обучающихся, в этом случае может быть организовано индивидуальное обучение. Это обучение направлено на отработку отдельного самостоятельного профессионального модуля. Так, в частности, идёт подготовка к чемпионату по рабочим профессиям для конкурса профессионального мастерства WorldSkills (молодые профессионалы), в котором техникум принимает активное участие. Здесь очень большое внимание уделяется самостоятельной работе обучающегося. Но необходимо отметить, что самостоятельная работа в

современной образовательной модели вообще стоит на первом месте. Здесь не принципиально, где обучается студент. Самое главное, он должен уметь продуктивно и качественно самостоятельно работать как в области теории, так и в области практики. Именно на этом делается акцент в техникуме.

Самостоятельная работа является одной из основных форм индивидуального обучения. Оно может предполагать самый различный уровень самостоятельности, в зависимости от ресурса студента. Здесь очень важно наладить консультационную и плановую работу с отдельно взятым обучающимся. В зависимости от запроса, студент получает грамотную и качественную консультацию педагога – тьютора с использованием современных информационных технологий. Затем в зависимости от того, какую профессию или специальность он получает, педагоги определяют степень практико-ориентированности процесса, и в зависимости от этого выстраивают образовательную траекторию. Если это программа для рабочего, основное время уходит на формирование умений, навыков и практического опыта по основным трудовым действиям. Если это специалист среднего звена, упор делается на получение фундаментальных теоретических знаний и умений (для этих конкретно знаний – рассчитать, начертить, и др.) в объёме до 60 процентов, остальное практическая отработка полученных знаний и умений в конкретной специальности, для конкретных профессиональных компетенций. Именно этим и занимается тьютор. В нашем случае – это: мастер производственного обучения, наставник от производства, преподаватель, отвечающий за реализацию МДК и учебной практики. Они обеспечивают алгоритм индивидуального обучения и несут персональную ответственность за организацию и ход этого обучения.

В их обязанности входят:

- оценка готовности к переходу на индивидуальное обучение;
- выбор совместно с обучающимся индивидуального образовательного маршрута;
- контакты с местами прохождения практик (местами выполнения учебных модулей, расположенных вне техникума);
- регулярные встречи и консультации, обсуждение прохождения индивидуального образовательного маршрута (один час в неделю);
- корректировка образовательного маршрута;
- контакты с родителями (законными представителями) обучающегося;
- оформление результатов (внесение оценок, баллов и другой информации о достижениях в документацию).

Использование программы индивидуального обучения студента предполагает наличие в ней следующих организационно-педагогических условий:

-наличие психологической и социальной служб, позволяющих выносить ответственные решения относительно условий обучения отдельных студентов;

-широкий спектр реализуемых образовательных модульных программ, позволяющих создавать УМК с учетом индивидуальных особенностей обучающегося;

-наличие связей с профильными предприятиями города, обеспечивающих индивидуальное использование образовательных и технических ресурсов на их базе;

-техническая оснащенность лабораторий техникума, внедрение новых информационных технологий и др.

#### **Цели деятельности наставника:**

-индивидуальное сопровождение обучающегося от замысла его деятельности, предполагающей высокий уровень мотивации, выбор специализации в рамках профессии и пр., к оформлению образа конкретного специалиста по конкретной компетенции;

-содействие обучающимся в выборе и реализации их индивидуальных образовательных траекторий в рамках учебного заведения;

-содействие в приобретении практического опыта и осуществления эмоционально-ценностных отношений в форме личностных и профессиональных ориентаций и коммуникаций.

#### **Задачи:**

-анализ запросов обучающегося; выявление степени подготовленности студента в отношении заявленного вида деятельности;

-установление контакта и взаимодействия в ходе обучения;

-формирование профессиональных и общих компетенций, в том числе: интеллектуальной; коммуникативной; информационной; правовой;

-создание пространства для профессионального самоопределения.

На первом году обучения предусматривается индивидуальное и групповое знакомство; выявление индивидуальных образовательных и личностных запросов; проведение различных мероприятий социально – профессионального характера. На первом курсе закладываются основы индивидуальной работы со студентами, работа по формированию личностной мотивации и адаптации. В результате индивидуальных консультаций оказывается посильная помощь в определении курсов по выбору, актуальных тем проектов.

Оказывается помощь обучающемуся в выборе конкретной базы практики, исходя из индивидуальных особенностей студента, уже имеющихся у него организационных, коммуникативных и иных компетентностей или потребности в их получении. Проводится мониторинг усвоения содержания обучения.

На втором курсе обучения оказывается помощь в выборе темы письменной экзаменационной работы, материалы которой заложены в основу будущей выпускной квалификационной работы. Оказывается

персональная помощь обучающемуся в выборе конкретной базы практики для дальнейшего получения профессиональной компетентности по тому или иному модулю, возможно дополнительному, с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Оказывается посильная помощь студенту в его учебно-исследовательской работе и курсовому проектированию. Осуществляется мониторинг усвоения содержания обучения.

На третьем курсе, учитывая уровень профессиональной подготовленности и сформированность личностно и профессионально важных качеств (диагностика проводится регулярно в течение всех 3-х лет), помощь оказывается непосредственно на рабочих местах. Всё сводится к подготовке и успешной защите выпускной квалификационной работы.

При составлении индивидуальной образовательной траектории педагог создает обучающемуся возможность выбора, выступая как консультант и советчик. Результаты продвижения по образовательной траектории необходимо проверять в течение всех трёх курсов обучения, ориентируясь на создаваемые процессы и продукты. Необходима постоянная обратная связь, позволяющая не только корректировать продвижение по траекториям, но и объективно оценивать это продвижение. Для этого необходимо обеспечить комплексное сочетание всех типов заданий и работ, в том числе по работе с разными источниками информации. В ходе реализации индивидуального образовательного маршрута может возникнуть необходимость корректировки. Она производится наставником и доводится до сведения администрации и родителей. В случае, когда корректировка затрагивает многие аспекты образовательного маршрута (отказ от выполнения модулей, затрагивающих инвариантную часть образования, существенное перераспределение учебного времени и т.п.), она должна утверждаться администрацией и согласовываться с родителями. В сложившейся системе подготовки студента, обучающегося по индивидуальной программе, существуют некоторые особенности. Вот некоторые из них.

**Текущий контроль.** Ведущее место здесь занимает еженедельная оценка успешности прохождения индивидуального маршрута.

**Самоконтроль и самооценка.** Умелая организация самоконтроля и самооценки (например, с помощью специальной системы анкетирования) не только позволяет проверить его успехи, но и развивает индивидуальные качества личности обучающегося.

**Нацеленность на конкретный результат** при обучении с помощью системы дополнительных учебных и/или профессиональных модулей. Результат должен иметь конкретный вид: зачет, реферат, отчет о практике, выступление, изготовление конкретного изделия (с теоретическим описанием или рефератом), компьютерное тестирование и т.п.

## **1.2. Документационное сопровождение, используемое при подготовке студентов к чемпионату WSR (Технология опыта)**

### **А. Положение о конкурсе для участников**

Данный документ рассматривает все необходимые комментарии и пояснения по поводу выполнения предстоящей работы. К примеру, о том, что конкурс выполняется в течение одного дня всеми участниками конкурса в режиме реального времени. Общая протяжённость конкурса может длиться 3 или 4 часа. Предполагается, что все участники должны получить «Чёрный ящик» за один день до начала конкурса. Если условием не предусмотрено иметь свои дополнительные домашние заготовки, об этом также сообщается в положении и др. Жеребьевку проводит Председатель Жюри (Главный эксперт) до начала конкурса. Все участники конкурса за один день проходят все модули. Приготовление поварских изделий начинается и заканчивается в один и тот же день.

### **Б. Обзор содержания модуля для выполнения задания**

Независимо от того, какая компетенция должна быть представлена, в документе всегда соблюдается последовательность пунктов для исполнения: описание задания, подача, основные ингредиенты, специальное оборудование. Рассмотрим несколько примеров содержания модулей для повара и кондитера.

#### **а). Приготовление блюд из рыбы**

**Описание задания:** Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы – Лосось. Минимум два метода приготовления рыбы:

-Приготовить минимум 2 гарнира:1 гарнир из овощей на выбор участника;1 гарнир на выбор участника (обязательно использовать грибы: белые и/или лисички и/или опята);

-Приготовить минимум 1 соус на выбор участника.

Для блюда необходимо предоставить технологическую карту в день соревнований.

**Подача:** Масса порции минимум 160г; Температура подачи минимум 55°C (по тарелке).2 порции блюда подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (круглое белое плоское блюдо D=26 см). Возможно использование собственных тарелок, которые должны соответствовать следующим требованиям: круглая белая плоская тарелка без рисунка D=28-34см. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

**Основные Ингредиенты:** Использовать продукты из списка. Обязательные продукты: Грибы.

**Специальное Оборудование:** Разрешено использовать дополнительное оборудование. Дополнительный инвентарь можно привезти с собой.

**Приготовление десерта. Описание задания:** Приготовить «трио» десертов: Один десерт обязательно должен содержать горький шоколад; Второй десерт должен содержать белый шоколад; Третий - на выбор участника. Один из десертов должен содержать выпеченный компонент (песочное тесто). Для блюда необходимо предоставить технологическую карту в день соревнований.

**Подача:** Масса порции минимум 180г. Температура подачи минимум 55°C (по тарелке), 2 порции блюда подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (круглое белое плоское блюдо D=26 см). Возможно использование собственных тарелок, которые должны соответствовать следующим требованиям: круглая белая плоская тарелка без рисунка D=28-34см. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

**Основные Ингредиенты:** Обязательные продукты: горький шоколад, белый шоколад, фрукты, песочное тесто. Используйте ингредиенты из списка заказа ингредиентов.

**Специальное оборудование:** Разрешено использовать дополнительное оборудование и дополнительный инвентарь, которые можно привезти с собой.

Сфера общественного питания предлагает поварам обширный и интересный диапазон вакансий. Хотя обязанности повара могут варьироваться в зависимости от типа учреждения, где он трудится, повар всегда отвечает за приготовление аппетитных и питательных блюд, придерживаясь отведенного бюджета. Также в сферу его ответственности входит соблюдение техники безопасности и санитарных норм. В зависимости от размера и типа кухни, заинтересованности и таланта, повар может владеть следующими дополнительными навыками:

- подготовка, обработка приправами, приготовление и подача на стол различных блюд согласно рецепту и модулю, согласно объявленным критериям;

- создание и испытание новых рецептов согласно критериям модуля и полученным указаниям;

- работа с новым поварским оборудованием после надлежащего ознакомления с ним;

- резка разных сортов мяса, рыбы, определение размера порций, упорядочение блюд и добавка соусов, подливок и гарниров;

- подача на стол в соответствии с характеристиками блюда и правилами;

- понимание технологий и умение готовить кондитерские изделия и выпечку согласно полученным критериям;

- умение готовить фуршетные блюда (например, «тарелки-ассорти» и декоративно украшенные блюда) при необходимости;

- понимание принципов сбалансированного планирования меню, определение стоимости пищи и требований к пище, способность получить

необходимые продукты со склада / у поставщиков для поддержания запасов;

-составление и следование бюджету согласно полученным критериям модуля;

-способность к эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады.

## ПРИЛОЖЕНИЯ

### Приложение 1

#### **Виды обязательных практических работ, выполняемых в техникуме индустрии питания при подготовке к чемпионату WSR**

В техникуме индустрии питания педагогами ведётся успешная работа по подготовке будущих специалистов с учётом требований профессиональных стандартов и стандартов WSR. Сегодня достаточно сложно обеспечить условия подготовки компетентных специалистов, если не владеть актуальной информацией, связанной с различными тенденциями, запросами, требованиями отрасли. К примеру, в настоящий момент всё большую важность приобретает понимание требований специальных диет, обусловленных религиозными или культурными канонами, медицинскими рекомендациями. В учреждениях здравоохранения повара готовят для пациентов особые блюда, основываясь на инструкциях, полученных от врача-диетолога или шеф-повара. Повара также контролируют работу помощников по кухне и могут отдавать персоналу инструкции в процессе подготовки, приготовления и сервировки еды. В связи с этим, при подготовке обучающихся к очередным конкурсам профессионального мастерства, педагоги сами составляют алгоритмы и перечни для формирования тех или иных полезных навыков, подтверждающие впоследствии компетентность будущего специалиста в самых различных вопросах. В ходе подготовки к конкурсам обучающимся к рассмотрению предлагаются различные Технические описания, которые могли встретиться на Региональных конкурсах профессионального мастерства по поварскому и кондитерскому делу. Особое внимание отводится разбору и комментариям конкретного конкурсного задания. Рассматриваются формат и структура задания, фиксируется наличие или отсутствие теоретической части задания. Указывается общее время на выполнение задания и комментируются наиболее продуктивные действия участников, которые бы позволили успешно справиться с этим заданием. Учащимся объясняют, что такое «Чёрный ящик» и какие заготовки можно использовать, если есть разрешение приготовить их заранее. Педагог подробно объясняет про специфику оценивания результатов конкурса. Что такое 100 баллов и за что они могут быть поставлены или отменены. Учитываются могут: современная оригинальная форма подачи блюда, художественный вкус, цветовая гамма, новые съедобные элементы оформления, аппетитность и привлекательность. Учитываются также технологии приготовления, кулинарные традиции, сервировка и подача блюда, его презентация. В итоге должно быть набрано 100 баллов. В ходе отработки и выполнения различных заданий, обучающиеся знакомятся с различными актуальными информационными материалами в виде таблиц, графиков и схем. Это, к примеру, могут быть таблицы:

## 1. Общие оценки

| Раздел | Критерий                       | Оценки                               |             |       |
|--------|--------------------------------|--------------------------------------|-------------|-------|
|        |                                | Субъективная<br>(если это применимо) | Объективная | Общая |
| A      | Гигиена                        |                                      |             |       |
| B      | Приготовление и расчёт времени |                                      |             |       |
| C      | Презентация                    |                                      |             |       |
| D      | Вкус                           |                                      |             |       |
| ИТОГО  |                                | 72                                   | 28          | 100   |

## 2. Субъективные оценки

| Оценки выставляются по шкале от 1 до 10 |    |
|-----------------------------------------|----|
| Отлично                                 | 10 |
| Очень хорошо                            | 9  |
| Хорошо                                  | 8  |
| В целом хорошо                          | 7  |
| Удовлетворительно                       | 6  |
| Слабо                                   | 5  |
| Недостаточно                            | 4  |
| Очень плохо                             | 2  |
| Неудовлетворительно                     | 1  |

**2. Критерии оценки мастерства.** Критерии оценки мастерства представляют собой чёткие сжатые определения аспектов, которые точно объясняют, как и почему выставляется какая-либо оценка. Приведём пример оцениваемых аспектов: личная гигиена; чистота рабочего места; приготовление; отходы; время подачи; использование обязательных ингредиентов; температура подачи. Продемонстрированные поварские умения: качество приготовленной пищи; организаторские способности; презентация; чёткость презентации; блюдо соответствует критериям, элементы подобраны правильно; размер порции; опрятность; творческий подход; точность следования рецепту. Вкус: текстура; вкус; гармония и баланс ароматов и др.

Рассмотрим пакет олимпиадных и конкурсных материалов для профессии Повар в техникуме при отборе будущих участников на региональный конкурс.

**1. Рассылка информации (всем):** Уважаемые участники олимпиады по профессии Повар, Уважаемые преподаватели! Просим организовать обсуждение представленных конкурсных заданий и в случае необходимости направить предложения и замечания по адресу электронной почты (...). Непосредственно перед началом олимпиады экспертная группа вносит как минимум 20% изменений в конкурсные задания.

**Примерный вариант конкурсного задания** Тестовое задание I уровня профессионального комплексного задания этапа олимпиады профессионального мастерства обучающихся по профессии Повар.

Теоретическое задание представляется в виде тестов и выполняется в тестовой системе (оболочке). Место проведения конкурсного испытания: учебная аудитория БПОУ УР «Ижевский техникум индустрии питания». Теоретическое задание включает в себя вопросы, охватывающие содержание общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей по профессии Повар.

**Комплексное задание I уровня:** организация производственной деятельности подразделения, иностранный язык в профессиональной деятельности.

**Комплексное задание II уровня (технологическая часть):** Практические задачи I уровня комплексного задания (организация производственной деятельности подразделения и иностранный язык в профессиональной деятельности) выполняются совместно с технологической частью II уровня комплексного задания.

**Место проведения конкурсного испытания:** учебная аудитория (компьютерный класс).

**Последовательность выполнения комплексного задания:** 1 этап. Решение практической задачи по организации производственной деятельности подразделения. Задача выполняется письменно (в электронном варианте) с использованием исходных данных. Задача включает в себя вопросы, охватывающие содержание общепрофессиональной дисциплины и профессионального модуля по профессии Повар: ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга; ПМ.06. Организация работы структурного подразделения.

**Оценка конкурсного задания** осуществляется по следующим критериям: комплексная оценка предложенной ситуации (3 балла); полнота ответа на поставленные вопросы (2 балла); знание теоретического материала с учетом междисциплинарных связей (1 балл); использование теоретического материала для решения ситуации (1 балл); аргументация ответа (3 балла). Задание 1 этапа оценивается максимально в 10 баллов. Успешному обучающемуся на квалификационный экзамен по ПМ.07 предложено приготовить фруктово-ягодный десерт, используя авторскую рецептуру. Состав блюда не менее 10 ингредиентов. Обязательно наличие технологической карты блюда. Выполните задание по алгоритму. Подготовьтесь к презентации. Критерии оценивания решения профессиональной ситуационной задачи

| № п/п | Этапы работы       | Показатели                                                                                                                                                                                                    | Количество баллов |
|-------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 1     | Рецептура десерта. | Представленная рецептура соответствует требованиям к оформлению. Отражены нормы использования сырья по массе брутто и нетто. В рецептуре использованы заданные по количеству ингредиенты. Указан выход блюда. | 20                |
|       |                    | Представленная рецептура соответствует требованиям к оформлению. Отражены нормы использования сырья только по массе брутто                                                                                    | 15                |

|   |                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                             |    |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|   |                                                                                                   | или нетто, без перерасчета сырья. В рецептуре использованы заданные по количеству ингредиенты. Указан выход блюда.                                                                                                          |    |
|   |                                                                                                   | Представленная рецептура соответствует требованиям к оформлению. Отражены нормы использования сырья по массе брутто и нетто. В рецептуре частично использованы заданные по количеству ингредиенты. Отсутствует выход блюда. | 10 |
| 2 | Технологический процесс приготовления фруктово-ягодного десерта.                                  | Указана последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении десерта. Отражен температурный режим приготовления.                                                                     | 20 |
|   |                                                                                                   | Указана последовательность выполнения технологических операций приготовления десерта, без особенностей подготовки сырья. Отражен температурный режим приготовления.                                                         | 15 |
|   |                                                                                                   | Указана частичная последовательность выполнения технологических операций приготовления десерта, без особенностей подготовки сырья. Отсутствует температурный режим приготовления.                                           | 10 |
| 3 | Варианты сервировки и оформления десерта.                                                         | Перечислена используемая посуда для традиционной и оригинальной подачи десерта. Отражен температурный режим подачи блюда. Указаны традиционные и оригинальные варианты оформления блюда.                                    | 20 |
|   |                                                                                                   | Перечислена используемая посуда для традиционной подачи десерта. Отражен температурный режим подачи блюда. Указан один из традиционных или оригинальных вариантов оформления блюда.                                         | 15 |
|   |                                                                                                   | Перечислена используемая посуда для традиционной или оригинальной подачи десерта. Отсутствует температурный режим подачи блюда. Указаны традиционные варианты оформления блюда.                                             | 10 |
| 4 | Перечень современного технологического оборудования, производственного инвентаря, приспособлений. | В полном объеме отражен перечень современного технологического оборудования, производственного инвентаря, приспособлений, в соответствии с рецептурой и технологическим процессом приготовления десерта.                    | 20 |
|   |                                                                                                   | Частично отражен перечень современного технологического оборудования, производственного инвентаря, приспособлений, в соответствии с рецептурой и технологическим процессом приготовления десерта.                           | 15 |
|   |                                                                                                   | Представленный перечень современного технологического оборудования, производственного инвентаря, приспособлений частично соответствует рецептуре и                                                                          | 10 |

|   |                                                                                                                     |                                                                                                                                                                         |    |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|   |                                                                                                                     | технологическому процессу приготовления десерта.                                                                                                                        |    |
| 5 | Основные правила личной гигиены повара и санитарные нормы при приготовлении и оформлении фруктово-ягодного десерта. | Перечислены основные правила личной гигиены повара и санитарные нормы при организации рабочего места для приготовления и оформления фруктово-ягодного десерта.          | 20 |
|   |                                                                                                                     | Частично перечислены основные правила личной гигиены повара и санитарные нормы при организации рабочего места для приготовления и оформления фруктово-ягодного десерта. | 15 |
|   |                                                                                                                     | Отсутствуют основные правила личной гигиены повара или санитарные нормы при организации рабочего места для приготовления и оформления фруктово-ягодного десерта.        | 10 |

### Оценочная шкала решения профессиональной ситуационной задач

| Количество баллов | Оценка                  |
|-------------------|-------------------------|
| 100-90 (100-90 %) | 5 (отлично)             |
| 89-80 (89-80 %)   | 4 (хорошо)              |
| 79-70 (79-70 %)   | 3 (удовлетворительно)   |
| 69 (69 %)         | 2 (неудовлетворительно) |

### Алгоритм разработки технологической карты десерта

1. Исследуйте пункты № 1, 2 таблицы «Критерии оценивания решения профессиональной ситуационной задачи».

2. Разработайте технологическую карту десерта, используя данные Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, учебника Кулинария, периодических изданий, дополнительной литературы.

3. Заполните технологическую карту блюда.

### Технологическая карта десерта

| « | Ингредиенты | Брутто | » | Нетто |
|---|-------------|--------|---|-------|
|   |             |        |   |       |
|   |             |        |   |       |
|   |             |        |   |       |
|   |             |        |   |       |
|   |             |        |   |       |
|   |             |        |   |       |
|   |             |        |   |       |
|   |             |        |   |       |
|   |             |        |   |       |
|   |             |        |   |       |
|   |             |        |   |       |
|   | Выход:      |        |   |       |

## Технологический процесс приготовления:

---

## Правила подачи и оформления:

---

### **Алгоритм разработки темы «Перечень современного технологического оборудования и производственного инвентаря, приспособлений для приготовления и оформления десерта».**

1. Изучите пункты № 4 таблицы «Критерии оценивания решения профессиональной ситуационной задачи».

2. Изучите заданную тему по учебнику «Технологическое оборудование для предприятий общественного питания», Интернет-ресурсы.

3. Составьте перечень используемого современного технологического оборудования и производственного инвентаря, приспособлений для приготовления и оформления десерта.

#### **Перечень**

Для приготовления авторского блюда необходимо использовать современное технологическое оборудование:

---

— Для оформления авторского блюда необходимо использовать маркированный производственный инвентарь, приспособления:

---

### **Алгоритм разработки темы «Варианты сервировки и оформления десерта»**

1. Изучите пункт № 3 таблицы «Критерии оценивания решения профессиональной ситуационной задачи».

2. Изучите информационные ресурсы библиотеки по теме «Традиционные и оригинальные варианты сервировки и оформления десерта».

3. Проанализируйте рецептуру десерта и предложите 3-4 варианта сервировки и оформления блюда.

#### **Варианты сервировки и оформления десерта**

- 1.
- 2.
- 3.

**Алгоритм работы разработки темы «Основные правила личной гигиены повара и санитарные нормы при приготовлении и оформлении фруктово-ягодного десерта»**

1. Изучите пункт № 5 таблицы «Критерии оценивания решения профессиональной ситуационной задачи».

2. Изучите информацию по заданной теме по учебнику Физиология питания.

3. Напишите не менее 10 основных правил личной гигиены повара и санитарные нормы при организации рабочего места повара при приготовлении и оформлении фруктово-ягодного десерта.

Таким образом, при подготовке обучающихся техникума к конкурсам профессионального мастерства и будущей профессиональной деятельности педагоги техникума используют самые различные способы, технологии и методики. Это позволяет им впоследствии быстро и грамотно реагировать на различные требования и задания в самых разнообразных условиях, поскольку очень многие варианты заданий и работ уже были апробированы и проделаны в процессе обучения. Именно в этом, на наш взгляд, и заключается профессиональное мастерство самих педагогов в современных условиях при подготовке по профессиям Повар и Кондитер. Это устойчивая практика в виде отработки всех заявленных лабораторных и практических работ, практических занятий, учитывающих требования ФГОС СПО, ПС и WSR.

## Библиография

1.Артемова, Л.К. Образовательно-профессиональный маршрут старшеклассников: проблемы, пути реализации/ Л.К. Артемова //Профильная школа. - 2008. - №6. - С. 47-54.

2.Башмаков, М. Индивидуальная программа: [Об индивидуальном маршруте обучения и попытке составить нормативный документ, отражающий этот метод, пишет академик РАО, профессор Марк Башмаков]. - (Электронный ресурс). - <http://zdd.1september.ru/2005/04/10.htm>

3.Декина, Н.П. Карта выбора индивидуального маршрута обучения / Н.П. Декина // Завуч. - 2004. - №6. - С.46-47. Макотрова, Г.В. Индивидуальная программа развития старшеклассников в условиях профильного обучения / Г.В. Макотрова //Школьные технологии. - 2008. - №6. - С.104-108.

4.Проворова, А.В. Индивидуальные образовательные маршруты в основе личностной ориентации учащихся в условиях межшкольного учебного комбината/ под ред. Н.Н. Суптаевой : [Электронный ресурс].- <http://lib.hersen.spb.ru>