**Легалина Е.И.**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Алатырский технологический колледж» Министерства образования и молодёжной политики Чувашской Республики

г. Алатырь

**МЕТОДЫ ПОДГОТОВКИ СТУДЕНТОВ АЛАТЫРСКОГО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО КОЛЛЕДЖА МИНОБРАЗОВАНИЯ ЧУВАШИИ К РЕСПУБЛИКАНСКИМ КОНКУРСАМ, ЧЕМПИОНАТУ МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ WORLDSKILLS RUSSIA ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**

В статье представлен опыт подготовки студентов Алатырского технологического колледжа к республиканским конкурсам, чемпионату молодые профессионалы WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело»на современном этапе.Так как рынку труда нужны специалисты среднего звена – практико-ориентированные работники, сочетающие в себе достаточную фундаментальную подготовку с умением быстро ориентироваться в изменяющихся условиях, в тенденциях науки, новых технологиях. Современная профессиональная подготовка студентов сопровождается необходимостью осмысления и усвоения больших объемов информации, требующей развитого логического мышления. В статье поднимаются вопросы выбора методов и средств обучения, способствующих внедрению в учебный процесс элементов логического мышления.

Ключевые слова: аналитический метод, психологическая подготовка, моделирование производственных ситуаций, решение нестандартных задач, отработка практических навыков.

Меняются времена, меняются поколения. Каждое новое поколение стремится быть умнее предыдущего, усвоить его опыт и двигаться дальше в своем развитии и самосовершенствовании. Без этого нет прогресса. Но очевидно и то, что без стремления заглянуть вперед, осознать стратегические пути развития нового поколения невозможно развиваться и поколению, живущему в настоящее время.

Основная задача профессионального образования состоит в том, чтобы достичь принципиально нового качества обучения квалифицированных рабочих кадров на основе федеральных государственных стандартов среднего профессионального образования, соответствующего потребностям рынка труда. Ведущая роль в подготовке таких рабочих и специалистов принадлежит производственному обучению, в ходе которого у студентов формируются общие и профессиональные компетенции. Одной из главных задач педагогического коллектива нашего колледжа является подготовка конкурентоспособного специалиста, умеющего самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, а также ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Бесспорно, конкурс молодых поваров, и молодых профессионалов WorldSkills Russia является важнейшим фактором поиска и выявления одаренной молодежи, формирования интеллектуального потенциала будущей элиты для профессиональной, производственной и предпринимательской деятельности.

И здесь очень важно правильно определиться с основными приоритетами и направлениями подготовки, ведь подготовка участника любого конкурса молодого профессионала - это длительный период и работа большой и дружной команды единомышленников. Целями любого конкурса являются: развитие интеллектуальных способностей студентов; формирование профессиональных компетенций по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; повышение интереса к выбранной профессии.

По нашему мнению, чтобы достичь выполнения этих целей, необходимо проделать огромную работу, не только в освоении профессиональных компетенций, но и в развитии личности. Поэтому подготовка к участию в таких мероприятиях должна быть комплексной и системной.

Для успешного участия в профессиональных конкурсах необходимы:

1) мотивированный студент;

2) комплексная подготовка (обучаемый студент);

3) современная материальная база, соответствующая передовым мировым технологиям, и необходимый инструмент;

4) руководитель (эксперт), организующий подготовку участника.

Работа по подготовке студента к участию в конкурсе начинается с первого курса. Это так называемый аналитический метод. Задача цикловой комиссии на первом курсе заключается в том, чтобы донести до студентов значимость и престижность выбранной профессии. Это достигается проведением:

– классных часов (встреча с выпускниками, встречи с победителями олимпиад различного уровня);

– мероприятий, проводимых в рамках недель профильных цикловых комиссий (конкурс презентаций «Я — потомственный Повар», и т. д.).

У студентов первого курса появляется гордость за выбранную профессию, стремление учиться дальше. Условно этот метод мы называем психологической подготовкой к освоению выбранной профессии. И здесь же один из главных путей решения проблемы мотивации студентов мы видим в привлечении их к олимпиадному движению. Студенты нашего колледжа ежегодно принимают участие в конкурсах и конференциях, организованных Ассоциацией профессиональных организаций Чувашской Республики. Как показала практика, участие в таких соревнованиях является неплохой школой по подготовке к последующим, более серьезным соревнованиям, хорошей закалкой боевого духа участников и отличной проверкой знаний студентов первого курсов. Подготовка к этим соревнованиям начинается в нашем колледже практически с 1 сентября (составляется план подготовки, намечаются даты и сроки внутренних соревнований между энергетическим и индустриальным комплексами для выявления победителей и будущих участников областных соревнований). Эта работа ведется весь учебный год, как до конкурсов по общеобразовательным дисциплинам, так и после них в виде разбора заданий, принятыя решений и возможных ошибок. Программа учебной практики основывается на выполнении практических работ и выполнении индивидуальных самостоятельных работ. Студентам, успешно прошедшим программу практики, доверяется самостоятельная работа по приготовлению различных блюд и гарниров.

Для выполнения самостоятельных заданий формируется бригада из четырех студентов, они выполняют все этапы производственных работ. Мотивация качественного выполнения сложных работ имеет не только моральный стимул в виде отличной оценки, но и материальный. Студент, почувствовав вкус пусть небольших побед, способен на многое. Для студентов организуются встречи с работодателями, которые знакомят студентов с требованиями, предъявляемыми к ним как к будущим работникам.

Конкурсы профессионального мастерства, проводимые в колледже, являются отборочным этапом для участия в республиканских конкурсах. Желающих попробовать свои силы всегда находится более двадцати человек. Конкурс проводится в течение трех дней. Для каждого курса разрабатывается график индивидуальных подготовок по профессиональным модулям для выполнения профессионального задания. На данном этапе нами используются такие методы, как решение нестандартных задач и отработка практических навыков. В части отработки практических навыков были подготовлены необходимое оборудование и расходные материалы. По итогам каждого занятия проводится анализ выполненного задания, разбираются все недочеты в соответствии с критериями выполнения профессионального задания. Отработка любого задания по примерным критериям ведет к формированию у студента умений в той или иной области знаний. Для того чтобы студенты поняли значимость и ответственность подготовки к профессиональному конкурсу, мы приглашаем их на беседу с руководством колледжа. Как правило, это дает большой положительный эффект: участники конкурса понимают, что им предстоит защищать честь колледжа, а весь коллектив оказал им доверие.

Просматривая грамоты и результаты участия в конкурсах профессионального мастерства по профессии 43.01.09 Повар, кондитер за последние пять лет, мы приходим к выводу, что результативность подготовки к таким мероприятиям зависит не только от студента, но и от коллектива преподавателей (кто-то занимается теоретической подготовкой, кто-то — практической частью). Поэтому при подготовке к соревнованиям любого вида и любого уровня составляется комплексная программа подготовки, которая включает в себя: паспорт программы, структуру и содержание программы, расписание подготовки студентов.

Такой системный и методически обоснованный подход к подготовке студентов к соревнованиям уже много лет позволяет нам получать достаточно высокие результаты на конкурсах различного уровня. Методы подготовки участника к соревнованиям Молодые профессионалы WorldSkills Russia коренным образом меняются. Здесь особенно проявляется тесное сотрудничество тандема «студент — преподаватель». Образовательные технологии: наука и практика в подготовке к WorldSkills Russia эксперт и участник являются двумя половинками одного целого, одной командой. Между ними устанавливается полное взаимопонимание, студент должен понимать эксперта с одного взгляда, движения. Недостаточно иметь грамотного и опытного эксперта, хотя он и выступает в роли целой бригады преподавателей. К участию в конкурсах WorldSkills Russia необходимо привлекать студентов, понимающих необходимость профессионального и личностного развития, стремящихся к самостоятельному изучению и освоению современного оборудования.

Я с 17 по 26 октября 2017 года  проходила обучение по второму модулю по программе повышения квалификации «Практика и методика подготовки кадров по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» с учетом стандарта WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело», которое проходило в г. Санкт – Петербурге. В ходе занятий были рассмотрены методическое и документационное обеспечение по компетенции «Поварское дело», методика реализации основной профессиональной образовательной программы, методика реализации профессиональных модулей основной профессиональной образовательной программы, методика оценивания промежуточных и итоговых результатов обучения по основной профессиональной образовательной программе по профессии «Повар, кондитер» и многое другое.

Главный эксперт WSR Иришкин Е. Н. и директор студии шеф-поваров, известный шеф-повар, телеведущий Илья Лазерсон провели мастер-классы по мировым кулинарным практикам, на которых были показаны современные подходы и тенденции в приготовлении и основы оформления блюд.

На сегодняшний день коллектив колледжа активно занимается разработкой демонстрационных экзаменов по стандартам WorldSkills с использованием опыта, полученного нашими коллегами на занятиях Базового центра.

Литература

1. Ковалёв Н.И. "Технология приготовления пищи" / Н.И. Ковалёв, М.Н. Куткина - учебник, Деловая литература, Омега-Л, Москва 2015,С.143

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания. – М.: «ИКТЦ «Лада», К.: Издательство «Арий», 2014 г,С.420

3. Журналы «Питание и общество», «Школа гастронома»

4.Межрегиональная ассоциация кулинаров [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.culina-russia.ru, (дата обращения 28.11.2017)

5.Кухня народов мира. Словарь-справочник /Под ред. Ю.В.Безлепкина и др.-Х.: Прапор, 2013г. (дата обращения 28.11.2017)