

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ИНСТИТУТ ПЕДАГОГИКИ, ПСИХОЛОГИИ И
СОЦИОЛОГИИ Кафедра информационных технологий
обучения и непрерывного образования

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____ О. Г. Смолянинова
«____ » _____ 2020 г.

МАГИСТЕРСКАЯ ДИССЕРТАЦИЯ

44.04.01 Педагогическое образование

44.04.01.02 Образовательный менеджмент

**Организационно-педагогическое сопровождение
подготовки участников чемпионата WorldSkills по
компетенции «Кондитерское дело»**

Руководитель _____ канд. пед.наук, доцент К.А. Руцкая

Выпускник _____ О.И. Авдеенко

Рецензент _____ канд. физ.-мат. наук, доцент А.В. Бутенко

Красноярск 2020

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1 Теоретические основания организации процесса подготовки участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело».....	9
1.1 Процесс подготовки участников к чемпионату WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело»	9
1.2 Понятие «организационно-педагогическое сопровождение»	21
Вывод по главе 1	26
2 Модель организационно-педагогического сопровождения процесса подготовки участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело»	27
2.1 Структурно-функциональная модель организационно-педагогического сопровождения процесса подготовки участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело»	27
2.2 Разработка индивидуального маршрута участника чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело» как компонента модели сопровождения	38
2.3 Анализ и обсуждение результатов опытно-экспериментального исследования.....	48
Заключение	56
Список используемых источников	58
Приложение А	64

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность. Чемпионат WorldSkills популярен в России с 2012 года – это самый большой чемпионат профессионального мастерства, включает большое количество профессиональных компетенций, в том числе компетенция «Кондитерское дело». Красноярский край в 2013 году вступил в движение WorldSkillsRussia. Для развития этого движения в регионе создан региональный координационный центр движения WorldSkillsRussia (WS).

По мнению В.В. Путина WorldSkills – это один из важных инструментов повышения престижа рабочих профессий. В поручении Президента РФ к Федеральному Собранию РФ от 05.12.2014 говорилось комплекс мер, направленных на совершенствование системы СПО. На 2015–2020 годы основные направления ориентированы на обеспечение соответствия квалификации выпускников требованиям современной экономики по международным стандартам и развитие системы образования СПО. В 2014 году Правительством Российской Федерации совместно с Агентством стратегических инициатив был учрежден союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «WorldSkillsRussia» с целью формирования системы профессионального образования в соответствии со стандартами WSI и обеспечения экономики квалифицированными рабочими кадрами. Приказом Минтруда России №831 от 2 ноября 2015 г. «Об утверждении списка 50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования». По словам президента Российской Федерации должно быть приоритетным, носить последовательный и систематичный характер.

Начиная с 2017/2018 учебного года в ряде учреждений СПО итоговая государственная аттестация проходит в формате демонстрационного экзамена. Таким образом, внедряются новые образовательные стандарты ФГОС ТОП -50, которые соответствуют современным международным

практикам и методикам WorldSkills. Студентам, прошедшим демонстрационный экзамен выдаётся паспорт компетенций (Skills Passport), где указан уровень его профессионализма.

Разработке понятия «организационно-педагогическое сопровождение» посвящены работы Е.И. Казаковой, Э.Ф. Зеер, О.Б. Лысых, В.Н. Ачкасовой, Е.В. Мошкиной и др. При описании процесса подготовки участников чемпионата WorldSkills Е.Е. Петров, О.В. Колбина уделяют внимание техническому описанию конкурсного задания, последовательности его выполнения, развитие надпрофессиональных навыков у студентов в процессе подготовки; педагогическим технологиям при подготовке студентов к участию в конкурсе. Формирование психологической готовности участников чемпионата «Молодые профессионалы» описывают А.Л. Ермоленко, В.В. Мороз и др; конкретизируют отдельные аспекты подготовки к чемпионату по компетенции «Кондитерское дело» авторы Т.А. Астахова, Е.И. Дрималовский.

Из работ авторов мы видим, что с одной стороны, подготовка к чемпионату значима и диктуется современными требованиями к организации учебного процесса, а с другой – нет готовых универсальных для всех компетенций решений внедрения стандартов WS в практику образовательный учреждений СПО, также как и отсутствует описание готовых алгоритмов организационно-педагогического сопровождения процесса подготовки участников чемпионату WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело» от регионального до международного этапа.

В связи с этим, в магистерской диссертации предлагается модель организационно-педагогического сопровождения процесса подготовки участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело» на примере на базе КГАОУ «Красноярский техникум индустрии гостеприимства и сервиса».

Проблема исследования заключается в поиске обоснованного ответа на вопрос о том, каково организационно-педагогическое сопровождение

процесса подготовки участников к чемпионату WorldSkills, способствующего достижению высоких результатов студентов при участии в конкурсе по международным стандартам.

Цель исследования: теоретически обосновать и разработать организационно-педагогическое сопровождение процесса подготовки участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело» на базе КГАОУ «Красноярский техникум индустрии гостеприимства и сервиса».

Объект исследования: процесс подготовки участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело».

Предмет исследования: организационно-педагогическое сопровождение процесса подготовки участников к чемпионату WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело» на базе КГАОУ «Красноярский техникум индустрии гостеприимства и сервиса».

Гипотеза исследования: организационно-педагогическое сопровождение обеспечивает результативность процесса подготовки участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело», если:

- выявлены и реализуются стандарты WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело» в образовательном учреждении;
- разработана и внедрена модель организационно-педагогического сопровождения процесса подготовки участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело», в которой сквозным компонентом является индивидуальный образовательный маршрут;
- организационно-педагогическое сопровождение направлено на повышение качества подготовки студентов по компетенции «Кондитерское дело», сформированность мотивации и достижению высоких результатов при участии студентов в чемпионате по компетенции «Кондитерское дело».

В соответствии с целью, объектом, предметом и сформулированной гипотезой определены следующие задачи исследования:

- Провести анализ требований к подготовке участников от регионального до международного этапа WorldSkills по компетентности «Кондитерское дело».
- Провести анализ источников с целью выделить существенные характеристики организационно-педагогического сопровождения подготовки участников чемпионата WorldSkills.
- Разработать модель организационно-педагогического сопровождение процесса подготовки к чемпионату WorldSkills по компетентности «Кондитерское дело».
- Проверить результативность организационно-педагогического сопровождения процесса подготовки участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело».

Теоретическая и методологическая основа исследования:

- Теоретические предпосылки (Е.И. Казаковой, Э.Ф. Зеер, Е.В. Мошкиной, Т.М. Ковалёва, А.Л. Ермоленко, В.В. Мороз Т.А. Астахова, Е.И. Дрималовский и др.).
- Исследование организационно-педагогического сопровождения (Е.И. Казаковой, Э.Ф. Зеер, О.Б. Лысых, В.Н. Ачкасовой, Е.В. Мошкиной и др.).
- Содержание и структура конкурса WorldSkills (Е.Е. Петров, О.В. Колбина и др.).

Новизна исследования заключается в том, что работа позволяет расширить и синтезировать представления об организационно-педагогическом сопровождении подготовки участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело».

Практическая значимость исследования состоит в том, что построенная модель организационно-педагогического сопровождения подготовки участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело» на базе Красноярского государственного автономного образовательного

учреждения «Красноярский техникум индустрии гостеприимства и сервиса» могут быть использованы в образовательном процессе других учреждений среднего профессионального образования.

Исследование проводилось на базе Красноярского государственного автономного образовательного учреждения «Красноярский техникум индустрии гостеприимства и сервиса» (г. Красноярск) в период 2015-2020 гг.

1 Теоретические основания организации процесса подготовки участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело»

1.1 Процесс подготовки участников к чемпионату WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело»

Участник чемпионата Worldskills – это молодой специалист, который демонстрирует на площадке свои профессиональные знания, навыки, технические и творческие способности, индивидуальные и коллективные качества, реализует поставленные перед ним задачи, которые они изучают и/или выполняют на своем рабочем месте по своей компетенции [29].

Чемпионат Worldskills состоит из следующих уровней: региональный чемпионат, отборочный национальный чемпионат, национальный чемпионат и Международный чемпионат Worldskills.

Необходимо изучить регламент чемпионата, кодекс этики и техническую документацию. Техническая документация состоит из: технического описания конкурсанного задания, критерия оценок, инфраструктурного листа. В техническом описании (ТО) указываются «рамки» технологий и навыков, квалификация и объем работ, управление компетенцией и коммуникация, отраслевые требования техники безопасности. В конкурсном задании (КЗ) подробно и однозначно описываются конкретные задачи, которые должен выполнить конкурсант в течение отведенного времени, а также условия, влияющие на оценку. Конкурсное задание разбито на модули. Каждый из модулей имеет свой вес в баллах. Критерии оценки (КО) состоят из аспектов. Каждый аспект имеет свой вес в баллах. Количество аспектов должно быть в пределах от 50 до 300. Оптимально – от 75 до 250. Вес каждого аспекта не должен превышать 2-х баллов. Инфраструктурный лист (ИЛ) содержит перечень всего оборудования, инструмента и расходных материалов – всё из чего «состоит»

площадка [31]. Данный этап может реализовываться в условиях техникума.

Методика чемпионата Worldskills позволяет оценивать не только результат, но и процесс выполнения задания. Весь сбор и обработка информации на соревновании осуществляется посредством сквозного мониторинга. Формирование единой базы данных всех участников в РФ – подготовка аналитической информации по чемпионатам и регионам с использованием информационной системы чемпионата eSim – специализированное программное обеспечение для обработки информации на соревновании [33].

Составление конкурсных заданий относится к основному принципу системы сквозного мониторинга. Конкурсное задание имеет уровень сложности высокий (практически, невозможно выполнить конкурсное задание целиком за отведенный промежуток времен и абсолютно без ошибок). Конкурсное задание состоит из модулей, каждый рассчитан на проверку определенных навыков и имеет свой вес в баллах. Использование единых критериев для всех чемпионатов, разработанных на основе критериев с последнего Чемпионата мира. Однаковые условия выполнения конкурсных заданий (оборудование, расходные материалы, временные рамки и т.д.) [33].

Рекомендованное конкурсное задание для Региональных чемпионатов разрабатывает Национальный эксперт совместно с сертифицированными экспертами. Оно основывается на конкурсном задании с последнего Национального чемпионата. Если регион не может обеспечить выполнение всех модулей рекомендованного конкурсного задания на региональном чемпионате по причине отсутствия материальной возможности (или других объективных факторов), то главный региональный эксперт может согласовать с национальным экспертом неполное задание для своего чемпионата (взять не все модули). Критерии должны соответствовать взятым модулям конкурсного задания.

Оценка профессиональных навыков по компетенции «Кондитерское 10

дело» осуществляется в соответствии с методикой оценки конкурсов WorldSkills. Методика по стандарту WorldSkills, устанавливает принципы и технические приемы оценивания компетенции. Международную систему сквозного мониторинга, что дает возможность сравнить свои результаты с результатами других участников. Критерии составляются таким образом, чтобы максимально точно и корректно измерить уровень владения конкурсантом навыками и знаниями, необходимыми для профессионала высшего класса. Элементарная позиция критериев – аспект, каждый имеет свой вес. Количество аспектов должно находиться в пределах от 100, 500, 700 балльной шкале оценок в сумме по всем модулям. Вес одного аспекта не должен превышать 2-х баллов. Общий вес аспектов для всех модулей Конкурсного задания не может превышать 100 баллов[34].

Каждое конкурсное задание состоит из модулей (критерии названия модуля), в которых выделяются отдельные аспекты(работа и презентация). Аспекты оцениваются отдельными критериями и субкритериями (конкретные оцениваемые показатели –вес, текстура, отражение темы и т.д.). Каждый эксперт присуждает от нуля до трех баллов, основываясь на установленных критериях: 0 баллов – работа выполнена на уровне ниже установленных стандартов, включая отказ от выполнения задания; 1 балл – работа соответствует установленным стандартам; 2 балла – работа соответствует установленным стандартам и в определенной степени превосходит эти стандарты; 3 балла –отличная, исключительная работа [42].

Конкурсное задание и лист оценивания включает перечень оцениваемых профессиональных навыков по компетенции, предусмотренных в рамках технического описания. При выставлении оценок и конкурсном задании оцениваются только те профессиональные компетенции, которые изложены в стандартах[33].

Академия WorldSkills создает региональные координационные центры движения «WorldSkills Russia» для расширения сферы реализации движения WorldSkills, развития компетенций в крае, создание инновационных условий

развития СПО, направленных на обеспечение высококвалифицированными и профессиональными кадрами экономики региона.

Красноярский край вступил в движение WorldSkills Russia в 2013 году, подписав Соглашение о взаимодействии с Национальным оператором WorldSkillsRussia – Фондом поддержки социальных проектов «Образование – Обществу».

В настоящее время Центр развития профессионального образования является Региональным координационным центром движения WorldSkillsRussia в Красноярском крае (РКЦ) и ассоциированным членом Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «WorldSkills Russia». Край с момента вступления года в движение WorldSkillsRussia занимает активную позицию по его развитию.

ИНФРАСТРУКТУРА ДВИЖЕНИЯ WORLD SKILLS RUSSIA В КРАСНОЯРСКОМ КРАЕ



Рисунок 1 - Инфраструктуры движения WorldSkillsRussia
в Красноярском крае(<http://www.center-rpo.ru/worldskills>)

Из описания конкурсного задания профессиональной компетенции «Кондитерское дело» – это высококвалифицированный профессионал, который производит большой ассортимент сложных изделий [32]. Выполнение заданий по этой компетенции требует от участников:

- высокого уровня теоретических знаний и практического мастерства.
- уметь изготовить разные виды кондитерских изделий (шоколадные изделия ручной работы, конфеты и птифуры).
- производить полный ассортимент горячих и холодных десертов, торты, бисквитов и замороженных десертов для подачи в дорогих отелях, ресторанах и для продажи.
- создавать различные виды украшений из шоколада, сахара, марципана, кувертюра или других декоративных материалов и ингредиентов.
- специализироваться на изготовлении композиций, тематических тортов для специальных событий.
- быть профессиональным в большом спектре специальных техник для того, чтобы производить и украшать кондитерские изделия и десерты.
- проявлять гастрономические и художественные способности.
- способность к эффективной и экономичной работе для достижения невероятных результатов за определенное время.
- коммуникабельность, инициативность.

Из описания, приведенного выше видно, что подготовка участника чемпионата Worldskills должна включать подготовку участника, возможность образовательного учреждения обеспечить материально-техническую базу для тренировок к каждому этапу чемпионата и подготовку педагогической команды. Чемпионат помимо требований к профессиональной подготовке участника, имеет сложную структуру заданий и систему оценивания. Это в свою очередь определяет необходимость психологической подготовки участников чемпионата Worldskills [36].

Подготовка специалиста по компетенции «Кондитерское дело» трудоемкий процесс, ответственный, требующий усилий не только со стороны студента, педагогического состава, обученных экспертов, но и создание условий со стороны администрации. Процесс подготовки участника к чемпионату включает необходимые компоненты:

- площадка с материально-техническим обеспечением (тренировочный полигон) предоставленная образовательным учреждениям по стандартам WorldSkills с учетом изменения конкурсных заданий, на площадке конкурсант может отрабатывать профессиональные навыки;
- мастер производственного обучения, прошедший обучение по методике WorldSkills на эксперта с правом проведения демонстрационного экзамена;
- сертифицированный эксперт, имеющий сертификат эксперта WorldSkillsRussia по компетенции «Кондитерское дело», и обладающий опытом участия в различных чемпионатах разного уровня;
- эксперт-компатриот – это эксперт, аккредитованный на чемпионате для сопровождения своего участника из одной организации с участником и таким образом, заинтересованный в его победе [41].

Ряд авторов, описывающих практику подготовки студентов к чемпионату Worldskills отмечают, что администрация образовательного учреждения должна быть заинтересована в создании своего экспертного сообщества – группы сертифицированных экспертов, состоящего из специалистов по компетенции, владеющих методикой оценки по методике Worldskills; направлять на обучение мастера производственного обучения на эксперта демонстрационного экзамена[5] Данные условия позволяют не только добиться высоких результатов на чемпионате, но и повышает уровень подготовки студентов.

Результаты анализа источников [42,37] обобщены в таблице 1. Представленные в ней сведения позволяют сделать вывод о том, что процесс

подготовки студентов к чемпионату WorldSkills требует работы в двух направлениях по отношению к студенту: совершенствование «жестких» навыков (профессиональных) и «мягких» навыков (коммуникативные, организационные умения, психологическая готовность, умение оформлять конкурсную документацию, быстро воспринимать изменения в заданиях, в условиях их выполнения) [23].

В параграфе 1.1 проведен анализ требований к подготовке участников от регионального до международного этапа WorldSkills по компетентности «Кондитерское дело». Показано, что в процессе подготовки важны не только профессиональные навыки, но и надпрофессиональные. При подготовке огромную роль играет как материально-техническое обеспечение процесса подготовки, так и квалификация мастера, эксперта, владение терминами, принятыми в системе чемпионата для описания правил, а также система оценивания eSIM. Данные обобщены в Таблице 1.

На основе полученных в параграфе 2.1 будет построена модель организационно-педагогического сопровождение процесса подготовки к чемпионату WorldSkills по компетентности «Кондитерское дело».

Таблица 1 – Организационно-педагогические составляющие подготовки по компетенции «Кондитерское дело»

Этап	Региональный	Отборочный национальный	Национальный	Международный
Параметры				
Место реализации подготовки к этапу	Лаборатория по компетенции в ОУ в соответствии со стандартами WS.	База специализированного центра компетенции в ОУ.	База специализированного центра компетенции (ОУ или в региональном СЦК).	Площадки СЦК России, базы на территории других стран.
Компоненты HardSkills, которые должны быть продемонстрированы студентом	<p>Знания, умения по организации площадки, по управлению работой, умение выполнять задание последовательно в установленное рабочее время.</p> <p>Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды.</p> <p>Презентация готовых образцов.</p>	<p>Знания, умения по организации площадки, по управлению работой, умение выполнять задание последовательно в установленное рабочее время.</p> <p>Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды.</p> <p>Презентация готовых образцов.</p>	<p>Знания, умения по организации площадки, по управлению работой, умение выполнять задание последовательно в установленное рабочее время.</p> <p>Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды.</p> <p>Презентация готовых образцов.</p>	<p>Знания, умения по организации площадки, по управлению работой, умение выполнять задание последовательно в установленное рабочее время. Основные принципы, связанные с точным сочетанием ингредиентов и ассортимент, цветовые аппликации, вкусовые сочетания и координация текстур, худ. отделка, минимизация отходов, работа в рамках заданной темы, демонстрация инноваций.</p> <p>Реагировать на нехватку ингредиентов или изменения и дополнения надлежащим образом.</p> <p>Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды.</p> <p>Презентация готовых образцов отражать: личный стиль, производить элегантность отделки, демонстрация худ..вкуса, с использованием методов как задивка, формовки, резки, обвязки, чистки, полировки, лепки с шоколада</p>

Продолжение таблицы 1

	<p>Знание технологического процесса: шоколадное антроме 2 штуки весом от 800-1000 гр одинаковой формы с покрытие любым по инфраструктурному листу (ИЛ), 2 вида конфет по 14 шт. каждого вида и шоколадный постамент высотой от 30-60 см.. 1 вид-корпусные-с 2 начинками контрастной текстур, 2 вид-нарезные-глазированные техника темперирования трех видов шоколада, моделирование 4 фигуры по 2 типа-по 2шт. из мастики вес от 60-80 гр. идентичные. Презентация готовых образцов.</p>	<p>Знание технологического процесса (фруктовое-ягодное антроме 2 штуки весом от 800-1000 гр. по ИЛ одинаковой формы покрытие велюром, приготовление строго по рецептуре выдается технологическая карта изделия в день С-1: десерта (5 шт. по 150 гр.) и миниатюры (15 шт. по 30-45 гр.), трюфеля (15 шт), корпусные (15шт.) с двумя начинками, техника темперирования трёх видов шоколада, моделирование 2 фигуры идентичные вес от 60-80 гр. из мастики. Умение корректировать конкурсное задание (КЗ) «Тайное задание».</p>	<p>Знание технологического процесса(Фруктово-ягодный вкус антроме 2 штуки весом от 800-1000 гр. По ИЛ с декором, с использованием любой техники, кроме велюра, ,приготовление строго по рецептуре: десерта (150 гр. по 15 шт.) и миниатюры (30-45 гр. По 15 шт.) технологическая карта выдается в день С-1, конфеты корпусные с двумя начинками контрастной текстуры глазированные шоколадом массой 15 гр., техника темперирования трёх видов шоколада, моделирование 2 фигурки, вес от 60-80 гр., 2 шт. индентичные из мастики; построение карамельной скульптуры 50*50*100 см, высотой минимум 75см., минимум 3 вида техники без использования поддерживающих конструкций).</p> <p>Умение корректировать КЗ «Тайное задание» (более одного задания).</p>	<p>Знание технологического процесса, технические и тактические навыки. Знать ассортимент классических и современных и их виды выпечки: торты, пирожных, горячих, холодных, замороженных десертов; кондитерские изделия и шоколад; миниатюры, порционные торты, птифур, моделирование из различных материалов. Типы и использование шоколадных кувертюр Умение корректировать КЗ «Тайное задание» (не менее одного).</p>
--	---	--	--	---

Продолжение таблицы 1

Компоненты SoftSkills, которые должны быть продемонстрированы студентом	- обучаемость, - дисциплинированность, - разрешение конфликтов, - творческий подход, - стремление; - работа в малых группах; - выполнение задания в шуме.	Дополнительно региональному: - инициативность, - ответственность, - расставление приоритетов, - установление контакта тренером, - доверие.	к Дополнительно к отборочному: - работоспособность, - стрессоустойчивость, - креативность, - логическое мышление, - установление контакта тренером, - самооценка, - деликатность.	Дополнительно к национальному: - навыки эффективной коммуникации; - воспитание морально-волевых качеств, - патриотизм и общекультурные ценности; - психологическая подготовленность. - мотивация к регулярным занятиям, - соблюдение законодательства РФ, стран по месту своего нахождения.
Ответственность студента при подготовке	Выполнение программы ООП.	Участие в конкурсных мероприятиях для подготовки к чемпионату по плану.	Подготовка к чемпионату по индивидуальному листу (индивидуальному плану).	Участие в программе союза WS.
Специалист, ответственный за подготовку	Мастер производственного обучения Наставник -признание авторитета, -доверительные отношения субъектов подготовки, -предоставление возможности выбора выполнения КЗ.	Региональный эксперт Эксперт-компatriот - честность и признание при взаимодействии, -нацеленность на результат, -предоставление самостоятельного выбора. -сбор профессиональных инструментов необходимых для индивидуальной работы, которые должен привести с собой участник (тулбокс).	Сертифицированный эксперт Эксперт-компatriот -психологическая совместимость, -принимать не стандартные решения, - нацеленность	Международный эксперт Помощник международного эксперта (вспомогательный персонал) Индивидуальные характеристики участника

Продолжение таблицы 1

Ответственность сопровождающего на чемпионат	Предоставление в оргкомитет в установленный срок запрашиваемых сведений об участнике, Раскрытие потенциала участника при выполнении заданий («чувствовать материал»), отработка навыка.	Взаимодействие администрации ОУ по подготовке в соответствии с особенностями задания. Проектирование индивидуального образовательного маршрута участника. Анализ и рефлексия прохождения маршрута.	Взаимодействие администрации, Срез знаний по стандартам WS, Анализ тренировок, Работа над ошибками.	Отсутствие прогресса в индивидуальных показателях результата. Соблюдение маршрута и графика подготовки. Сбор профессиональных инструментов необходимых для индивидуальной работы, которые должен привести с собой участник (тулбокс).
Различие конкурсных заданий	Тема конкурсных заданий должна отражаться во всех модулях.. -2 вида техники темперирования шоколада, -постамент шоколадный, -моделирование по теме, - время выполнения задания 8 часов. Кол-во модулей: 5 Время выполнения по 6 часов Кол-во 3 соревновательных дня. Кол-во тайных заданий: 2 Формирование заявки по технологическим картом за 3 недели до соревнования.	Тема задания отражается в 5 модулях. -последовательность выполнения технологического процесса. -количество модулей 5 и их сложности -1 тайное задание. -время выполнения задания 8 часов. -количество соревновательных дней 1. Формирование заявки по технологическим картом за 3 недели до соревнования.	Тема задания отражается в 6 модулях. -количество модулей и их сложности. -использование большее количество техник при покрытия изделия, скульптур, темперирование шоколада, рецептуры, если не указано исключение. 2 тайных задания. -количество модулей 6 -время выполнения задания по 8 часов. - количество соревновательных дней 2. Формирование заявки по технологическим картом за 3 недели до соревнования.	При изготовлении скульптуры из шоколада использовать методы как заливка, формовки, резки, обвязки, чистки, полировки, лепки с шоколада, кусочки шоколада. Скульптура карамельная использовать методы : разлитый сахар, вытянутый сахар, взорванный сахар, формованный сахар, пастилки, нугатин и др. Формование вручную формы для правильного размера и веса. Цветные модели с использованием различных методов: воздух чистка, покраска, пламя и использование цветов, королевскую глазурь для покрытия. Использовать резцы, пресс-формы и прессы знание технологического процесса всех кондитерских изделий, конфет и т.д -количество модулей, -количество тайных заданий, -время выполнения задания, -количество дней соревнования -формирование заявки по

Окончание таблицы 1

				технологическим картом за 3 недели до соревнования.
Особенности выбора способов мониторинга и контроля	Лабораторные работы, Результаты конкурса, Дифференцированные зачеты по спец.дисциплинам	-результат краевых конкурсов, -тренировочные результаты, -критерии оценок по КЗ	-критерии оценок по КЗ, -экспертная оценка и консультации специалистов,	Соблюдения правил проведения соревнований, Кодекса этики, Договор по обязательствам
Формы и методы обучения, программно-методическое, информационное обеспечение	Активные методы при реализации ООП: -работа малыми группами; -квесты; -ролевые игры; -участие в конкурсах внутри ОУ. Привлечение социальных партнеров. Образовательная программа. Рабочие программы учебной и производственной практики. Лаборатория по компетенции. Страница сайта ОУ, где представлена информация о конкурсе, сайт WS.	Активные методы: -выездные мастер-классы; -профессиональные пробы; -участие в краевых конкурсах; Конкурсное задание. Дополнительное технологическое обеспечение на основании служебной записи. Площадка СЦК в соответствии стандартам Worldskills. Страница сайта ОУ, где представлена информация о конкурсе, сайт WS.	Активные методы: -круглый стол; -мастер-классы с привлечением других специалистов, -привлечение бывших конкурсантов. Регламент том А и В. Конкурсное задание Индивидуальный план подготовки. Дополнительное технологическое обеспечение на основании служебной записи. Площадка СЦК в соответствии стандартам Worldskills. Страница сайта ОУ, где представлена информация о конкурсе, сайт WS.	План профессиональной подготовки по компетенции и индивидуальный план, -приказ о формировании состава конкурсантов, -СМИ -обеспечение оборудованием, инструментами, необходимым инвентарем и расходными материалами и др. -информация о технологиях подготовки является конфиденциальной и не подлежит распространению. Собеседования, психологические тренинги, занятия по иностранному языку, физические тренировки, Страница сайта ОУ, где представлена информация о конкурсе, сайт WS.

1.2 Понятие «организационно-педагогическое сопровождение»

Это параграф посвящен выделению особенностей организационно-педагогического сопровождения процесса подготовки участников чемпионата WorldSkills. Е.И. Казакова считает, что «...в основе педагогического сопровождения лежит единство четырех функций: диагностики существа возникшей проблемы; информации о существе проблемы и путях ее решения; консультации на этапе принятия решения и выработки плана решения проблемы; первичной помощи на этапе реализации плана». В этой связи сопровождение приобретает организационно-педагогические функции и, следовательно, можно говорить о нем как об организационно-педагогическом сопровождении [24].

Организационный компонент сопровождения касается актуализации возможностей целенаправленного управления данным процессом с привлечением полноценного мониторинга и контроля. Выбором адекватных форм, методов и средств его реализации, то есть создания всех необходимых условий для его эффективного функционирования.

В диссертационном исследовании Е.В. Мошкиной [24] использовано определение «организационно-педагогического сопровождения», сформулированное на основе работ О.Б. Лысых и В.Н. Ачкасова [24]. «Организационно-педагогическое сопровождение — это совокупность организационных действий, направленных на:

- управление и координацию деятельности, распределение полномочий и ответственности субъектов процесса подготовки (организационная составляющая);
- определение содержания, форм и методов обучения, программно-методического, информационного, технологического обеспечения, личностной поддержки, адекватных целям, принципам, закономерностям процесса подготовки студентов (педагогическая составляющая), ориентированные на повышение результативности этого процесса».

Применительно к проблеме исследования принципиально важными остаются вопросы о субъектах организационно-педагогического сопровождения процесса подготовки участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело», их функциях, цели, задачах и показателях результативности. В параграфе 1.1. были определены ключевые субъекты подготовки участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело»: студент, тренер, эксперт – мастер производственного обучения. Составляющие их деятельности в процессе подготовке указаны в параграфе 1.1.

Как было показано в параграфе 1.1 участие в конкурсе предполагает согласование учебного процесса и процесса тренировок, а также постановку целей относительно совершенствования softskills. Поэтому, основу педагогического процесса составляют индивидуальный образовательный маршрут студента, тренировки и консультации, мастер-классы.

Понятия «индивидуальный образовательный маршрут», «индивидуальная образовательная траектория», «индивидуальная образовательная программа» рассматриваются в контексте тьюторского сопровождения [22]. Понятие «индивидуализация»— процесс развития и самореализации человека как субъекта собственной жизни и деятельности; характеризуется накоплением опыта, развитием инициативности, самостоятельности, осознанности, свободы и ответственности личности [49].

В словаре С.И. Ожегова под траекторией понимается «линия движения какого-нибудь тела или точки; линия, которую описывает точка при своем движении». А под маршрутом – «заранее намеченный путь следования с указанием основных пунктов». Т.М. Ковалёва пишет, что траектория индивидуального образовательного движения, «след» линии движения обучающегося, складывающийся через фиксацию содержания его проб и опыта, образовательных достижений и характеристик индивидуального образовательного пространства, дающий возможность педагогического прогнозирования и реализации тьюторского проекта [19]. Индивидуальный

образовательный маршрут (ИОМ) – это «персональный путь реализации личностного потенциала каждого обучающегося в образовании» [18].

Различие маршрута и траектории заключается в том, что траектория определяет возможность свободного движения и показывает уже пройденный путь, а маршрут планируется, задаётся заблаговременно. Индивидуальный образовательный маршрут по мнению Е.С. Заир-Бек, Е.И. Казаковой, Э.И. Сундуковой, Т.М. Ковалёвой, позволяет учащимся овладеть определенным уровнем образованности. Индивидуальная образовательная программа (ИОП) – «комплексное описание образовательной деятельности субъекта, отражает его индивидуальные образовательные цели, этапы и способы их достижения, методы анализа и оценки результатов, рефлексию результатов личностного роста» [48].

Для описания подготовки участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело» мы будем использовать термин индивидуальный образовательный маршрут. Согласно Т.М. Ковалёвой, Н.Ю. Шапошниковой сопровождение реализации индивидуального маршрута обычно осуществляют тьютор или педагог с тьюторской компетентностью. Его помочь заключается в том, чтобы помочь студенту выбрать свой путь развития, всестороннем анализе его индивидуальных возможностей и особенностей [49]. Таким образом, студент, участвуя в чемпионате WorldSkills, при сопровождении ИОМ имеет возможность реализовать свой личностный потенциал, применить знания, умения, опыт, продемонстрировать сформированные общие и профессиональные навыки по компетенции.

Постоянное участие в конкурсах чемпионата WorldSkills позволяет познакомиться тренеру и эксперту с опытом передовых технологий и методик при подготовки обучающихся к выполнению конкурсных заданий по стандартам WorldSkills [34]. Напомним, что в профессиональных стандартах отражено содержание необходимых действий, учитывающих требования стандартов WorldSkills, которые периодически обновляются на

основе лучших практик международных и национальных чемпионатов движения [17].

Поскольку сопровождение — это процесс, сопутствующий процессу подготовки, то его результативность нужно оценивать исходя из того, какое влияние оно на него оказывает. В соответствии с регламентом чемпионата WorldSkills был выделен ряд показателей результативности процесса подготовки студентов к чемпионату WorldSkills в условиях СПО по компетенции «Кондитерское дело»:

- качество выполнения заданий чемпионатов разного уровня (по системе eSIM);
- качество результатов по экзамену производственного модуля с элементами WorldSkills;
- качество знаний студентов по ученой и производственной практике по направлению «Кондитерское дело»;
- сформированность мотивации учебной деятельности студентов, способствующая усилию мотивов участия в Чемпионате;
- удовлетворенность студентов учебно-профессиональной деятельностью;
- включенность студентов в учебный процесс[6].

Согласно проведенному анализу требований подготовки к чемпионату WorldSkills состав ИОМ должен включать в себя: целеполагание студента участия в чемпионате; повышение уровня (совершенствование) профессиональных компетенций (hardskills); совершенствование непрофессиональных навыков (softskills) [45].

Из анализа источников, описывающих тьюторские практики сопровождения ИОМ, организационными формами и методами будут выступать: индивидуальные беседы, мастер-классы, консультирование, инструктирование[43]. Тренер и эксперт должны освоить нормы работы с инфраструктурным листом, системой оценивания eSIM, техническим

описанием конкурсного задания, кодексом этики, техникой безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями, а также быть готовыми к психологической поддержке и сопровождению студента при реализации ИОМ[39].

В параграфе 1.2 раскрыто понятие организационно-педагогического сопровождение процесса подготовки к чемпионату WorldSkills по компетентности «Кондитерское дело». Оно включает в себя как организационную составляющую (стандарты чемпионата, организационные возможности площадки подготовки и т.д.), так и педагогическую составляющую (содержания, форм и методов обучения, программно-методического, информационного, технологического обеспечения, личностной поддержки, адекватных целям, принципам, закономерностям процесса подготовки студентов)[38].

Выявлено, что значимой составляющей процесса подготовки является индивидуальный образовательный маршрут студента, который включен в процесс подготовки к чемпионату WorldSkills по компетентности «Кондитерское дело».

Вывод по главе 1

Глава 1 посвящена подготовке к описанию модели организационно-педагогического сопровождение процесса подготовки к чемпионату WorldSkills по компетентности «Кондитерское дело».

А именно, решена первая задача. Проведен анализ требований к подготовке участников от регионального до международного этапа WorldSkills по компетентности «Кондитерское дело». Показано, что в процессе подготовки важны не только профессиональные навыки, но и надпрофессиональные. При подготовке огромную роль играет как материально-техническое обеспечение процесса подготовки, так и квалификация мастера, эксперта, владение терминами, принятыми в системе чемпионата для описания правил, а также система оценивания eSIM. Данные обобщены в Таблице 1. В параграфе 1.1. были определены ключевые субъекты подготовки участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело»: студент, тренер, эксперт – мастер производственного обучения. Составляющие их деятельности в процессе подготовке указаны в параграфе 1.1.

А также, решена вторая задача: проведен анализ источников с целью выделить существенные характеристики организационно-педагогического сопровождения подготовки участников чемпионата WorldSkills. «Организационно-педагогическое сопровождение — это совокупность организационных действий, направленных на: управление и координацию деятельности, распределение полномочий и ответственности субъектов процесса подготовки (организационная составляющая); определение содержания, форм и методов обучения, программно-методического, информационного, технологического обеспечения, личностной поддержки, адекватных целям, принципам, закономерностям процесса подготовки студентов <...> (педагогическая составляющая), ориентированные на повышение результативности этого процесса».

2 Модель организационно-педагогического сопровождения процесса подготовки участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело»

2.1 Структурно-функциональная модель организационно-педагогического сопровождения процесса подготовки участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело»

Основное назначение структурно-функционального типа модели заключается в раскрытии связей между структурными и функциональными характеристиками исследуемого явления. Структурно-функциональная модель является наиболее распространённым в педагогике типом моделей. В основе ее лежат существенные связи и отношения между компонентами системы. Структурные представления разного рода позволяют разделить сложную проблему с большой неопределенностью на более мелкие, лучше поддающиеся анализу, что само по себе можно рассматривать как некоторый метод моделирования, именуемый иногда системно-структурным [51]. Организационно-педагогическое сопровождение, как было описано в параграфе 1.2, — это сложное целостное явление, каждый из компонентов которого в рамках целостности выполняет определенный набор функций. Нашу задачу мы видим в прояснении этих компонентов применительно к процессу подготовки процесса.

Цель моделирования заключается в разработке модели организационно-педагогического сопровождения процесса подготовки участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело»: выделении основных структурно-функциональных компонентов, определении субъектов организационно-педагогического сопровождения, установлении параметров их взаимодействия. Реализация организационно-педагогического сопровождения процесса подготовки участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело» в соответствии с разработанной моделью направлена на повышение результативности этого

процесса [44]. Студенты при соответствующем качественном пролонгированном сопровождении процесса подготовки со стороны мастера производственного обучения и эксперта компатриота обладают более высоким уровнем мотивации к учебной деятельности; включенности в учебный процесс за счет обеспечения непрерывности процесса подготовки, контроля и самоконтроля; удовлетворенности учебно-профессиональной деятельностью; качеством знаний; демонстрируют более высокий результат на демонстрационном экзамене и на чемпионате WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело»; возможностью учиться по индивидуальной образовательной траектории [47].

Выделим основные компоненты модели, определим их функций, выявим связи между ними. Структурно-функциональный подход к созданию модели организационно-педагогического сопровождения процесса подготовки участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело» предполагает, что компоненты модели должны описывать логику взаимодействия объекта моделирования (процесс подготовки студентов – участников чемпионата), предмета моделирования (организационно-педагогическое сопровождение) и образовательной среды (чемпионат WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело»), которая определяет правила взаимодействия субъектов процесса подготовки[26].

Апробация разработанной модели в опытно-экспериментальном исследовании и анализ полученных результатов.

Исследуя содержание организационно-педагогического сопровождения процесса подготовки студентов – участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело» была разработана структурно-функциональная модель этого процесса. Под организационно-педагогическим сопровождением понимается совокупность организационных действий, направленных на управление и координацию деятельности, распределение полномочий и ответственности субъектов

содержания, форм и методов обучения, программно-методического, информационного, технологического обеспечения, личностной поддержки, адекватных целям, принципам, закономерностям процесса подготовки студентов, (педагогическая составляющая), ориентированные на повышение результативности этого процесса [36].

Организационно-педагогическое сопровождение — это системный объект, в котором выделяются не только ее структурные компоненты, но и функциональные составляющие.

Цель деятельности студента — овладение необходимыми компетенциями, обеспечивающими успешность его профессиональной деятельности и успешное выступление на чемпионате WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело». Достижению цели участника будет способствовать специально разработанное организационно-педагогическое сопровождение, ориентированное на повышение результативности процесса подготовки. Были выделены структурно-функциональные компоненты модели сопровождения: целевой, содержательный, операционно-деятельностный и оценочно-результативный. Графическое изображение модели представлено на рис. 1.

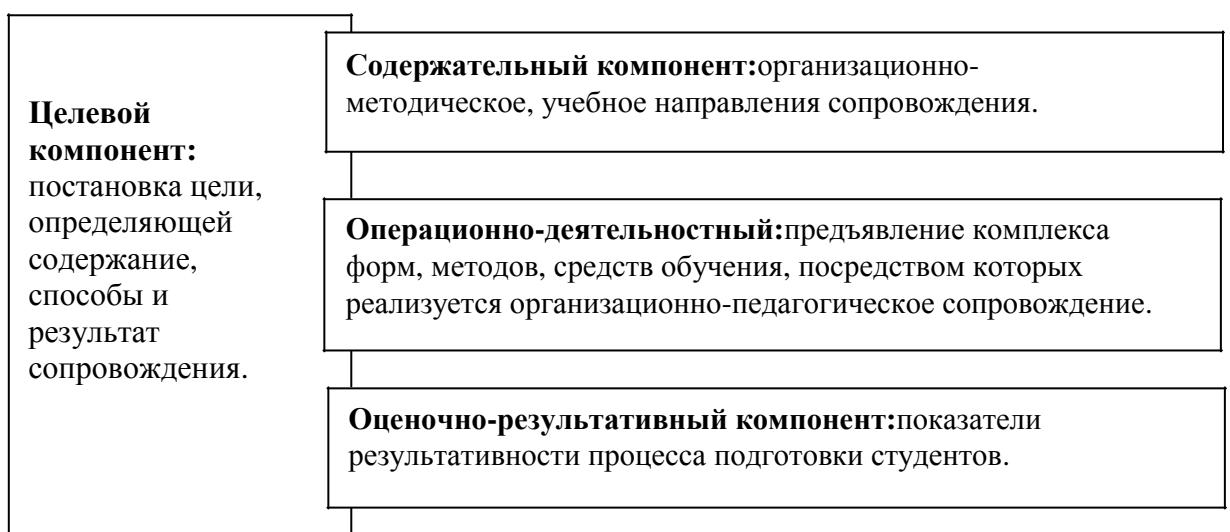


Рисунок 2 - Модель организационно-педагогического сопровождения

процесса подготовки участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело»

Были выделены структурно-функциональные компоненты модели сопровождения: целевой, содержательный, операционно-деятельностный и оценочно-результативный.

Системообразующим компонентом данной модели, ее «стержнем» является целевой компонент, вокруг которого выстраиваются остальные компоненты. Целевой компонент обеспечивает направленность организационно-педагогического сопровождения, реализуется через установление стратегических и тактических целей, определяющих содержание, технологии и оценку результатов сопровождения. В целевом компоненте целесообразно выделять такие элементы, как социальный заказ, цель и задачи. Для среднего профессионального образования чемпионат WorldSkills дает возможность подготовку квалифицированных рабочих кадров, умеющих работать по новейшим международным стандартам и развитие профессионального образования.

В соответствии с этой целью организационно-педагогическое сопровождение направлено на повышение результативности процесса подготовки участников при подготовке к чемпионату WorldSkills достигается посредством решения ряда задач:

- обеспечение непрерывности процесса подготовки студентов— участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело»;
- обеспечение взаимодействия всех участников процесса подготовки участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело»;
- реализация личностно-ориентированного подхода в процессе подготовки;
- предупреждение и разрешение возникающих затруднений у студентов—участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело»[28].

Таким образом, в целевом компоненте структурно-функциональной модели реализуется функция целеполагания. Предлагаемая модель основана на принципах: непрерывности и открытости; комплексности и последовательности; дополнительности и вариативности; субъект – субъектного взаимодействия; ориентации на саморазвитие студента.

Содержательный компонент модели определяет содержательное наполнение направлений организационно-педагогического сопровождения, реализуемого на подготовительном, основном и заключительном этапах взаимодействия субъектов процесса подготовки участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело». Были выделены следующие основные направления сопровождения: организационно-методическое, учебное, аналитическое, которые прослеживаются на всех этапах процесса подготовки участника.

Организационно-методическое направление, ориентированное на координацию деятельности субъектов образовательного процесса, состоит из следующих видов деятельности:

- планирование и организация учебной и производственной практики студентов;
- знакомство с принципами работы со стандартами Worldskills, системой оценивания профессиональных знаний eSIM;
- организация установочных лекций, практических и лабораторных занятий, заочных и очных групповых и индивидуальных консультаций, экзаменов;
- организация практических и лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, экзаменов по профессиональному модулю;
- организация активизация самостоятельной работы;
- разработка формы индивидуального образовательного маршрута;
- разработка индивидуального образовательного маршрута участника чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело»;
- организация мастер-классов, мотивирующих встреч и т.п.

Второе направление — учебное — обеспечивает методическое сопровождение процесса подготовки студентов. Может включать следующие виды деятельности:

- определение и корректировка форм, методов и средств обучения в процессе тренировочных занятий;
- разработка информационных образовательных ресурсов, обновление их и обеспечение удаленного доступа к ним;
- консультирование при составлении индивидуального образовательного маршрута;
- руководство учебными и производственными практиками;
- руководство курсовыми и выпускными квалификационными работами;
- оценка усвоения профессиональных знаний и уровня сформированности компетенций и т.п.

Учебная практика и профессиональный модуль в рамках образовательных стандартов предусматривает освоение определенного вида профессиональных компетенций. На учебной практике мастера производственного обучения, которые включены в систему подготовки к чемпионату WorldSkills, используют способы организации учебного процесса — соуправление, когда студенты — участники сборной команды выступают в роли помощников мастера — бригадиров, «консультантов», «экспертов». Такой подход позволяет при подготовки мастеру производственного обучения организовать переход от передачи готовых знаний, умений и навыков к созданию условий для активного познания и получения студентами практического опыта. Для студентов — это переход от пассивного восприятия информации к активному ее поиску, критическому осмыслению, использованию на практике [15].

Формирование профессионального мышления происходит благодаря самостоятельной поисковой деятельности студентов и самостоятельной практической работы в соответствии с намеченными конкретными

профессиональными компетенциями [12].

Аналитическое направление, использует образовательную функцию чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело», направлено на:

Анализ текущего состояния процесса подготовки:

- организация мониторинга изменений, происходящих в правилах проведения чемпионатов;
- вовлечение мастеров, экспертов компатриотов и участников в процесс мониторинга;
- анализ успеваемости (в семестре, учебном году) участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело» и т.п.

Разработку комплекса мероприятий по совершенствованию учебного процесса:

- повышение квалификации мастеров производственного обучения в области по практики и методики подготовки кадров с учетом стандартов
- разработка комплекса процедур, позволяющих оценить эффективность подготовки участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело»;
- формирование требований по критериям оценивания профессиональных навыков участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело» в процессе подготовки и т.п.

На первом, подготовительном (мотивационно-ориентированном), этапе происходит постановка и обоснование целей обучения профессиональной деятельности, участия в чемпионате WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело», развитие у студентов познавательного интереса к будущей профессии, реализуемой через содержание каждой конкретной дисциплины. Также актуализируются профессиональные дефициты, а также «надпрофессиональные навыки»: чётко понимать объём временных, эмоциональных и других видов затрат, которые связаны с подготовкой и участием в конкурсе[9].

На этом этапе студенты знакомятся с принципами работы по стандартам WorldSkills, критериями оценивания eSIM профессиональных знаний, условиями их выполнения.

Согласно графику учебного процесса, в этот период студенты посещают очные занятия в объеме, предусмотренным учебным планом. Основные функции студента, мастера производственного обучения описаны в таблице параграфа 1.1..Мастер производственного обучения осуществляет управление процессом подготовки, обеспечивая тем самым его непрерывность. Мастер производственного обучения при тренировке может одновременно: отслеживать активность участника в выполнении конкурсных заданий, решать вопросы возникшие при выполнении задания[10].

Согласно учебному плану по направлению подготовки «Поварское и Кондитерское дело», аудиторная нагрузка, отведенная на практические занятия , должна составлять не менее 160 часов в год.На тренировочные занятия при подготовке к участию в чемпионате WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело» отводится 112 часов.

Второй — основной этап формирования и развития профессиональных знаний и компетентностей через комплексный процесс, состоящий из мастер-классов, встреч с победителями чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело». Этот этап дает возможность преподавателям и координаторам осуществлять управление процессом подготовки, обеспечивая тем самым его непрерывность.

На втором этапе основная работа в подготовке и освоении материала ложится тренировочный период, где организовывать работу по контролю освоения практических навыков. Участник может одновременно получить индивидуальные консультации и корректировка своей работы. Мастер производственного обучения при тренировки может одновременно: отслеживать активность участника при выполнении конкурсных заданий, решать вопросы возникшие при выполнении задания[13].

Далее контрольно-оценочные процедуры реализуются в соответствии с

паспортом приоритетного проекта «Образование» по направлению «Подготовка высококвалифицированных специалистов и рабочих кадров с учетом современных стандартов и передовых технологий» («Рабочие кадры для передовых технологий»), утвержденным протоколом заседания Президиума Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и приоритетным проектам от 25 октября 2016 года №9(офиц. Сайт). В видегосударственной итоговой аттестации выпускников по программам среднего профессионального образования образовательных организаций среднего профессионального образования, которая предусматривает (Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkills) моделирование реальных производственных условий для демонстрации профессиональных умений и навыков, экспертную оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена, в том числе определение уровня знаний, умений и навыков в соответствии с международными требованиями [27].

Включение формата демонстрационного экзамена в процедуру государственной итоговой аттестации обучающихся профессиональных образовательных организаций – это модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействующая решению нескольких задач системы профессионального образования и рынка труда без проведения дополнительных процедур.

Таким образом, в содержательном компоненте целесообразно говорить о реализации таких функций организационно-педагогического сопровождения как: организационная, формирующая и мотивационная.

Организационная функция состоит в организации и координации процесса подготовки участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело», направленных на усвоение знаний и формирование компетенций. Мотивационная функция является внешней движущей силой, которую осуществляет преподаватель или координатор по отношению к студентам, побуждая их к деятельности, ориентируя на достижение 35

определенных целей. Создание системы устойчивых положительных мотивов активизирует студента к саморазвитию и самосовершенствованию, формированию или стимулированию внутренней мотивации.

Основное назначение операционно-деятельностного компонента модели — предъявление комплекса форм, методов, средств обучения, посредством которых реализуется организационно-педагогическое сопровождение.

Оценочно-результативный компонент модели содержит показатели результативности процесса подготовки студентов заочной формы обучения:

- качество знаний студентов по изучаемой дисциплине;
- сформированность мотивации учебной деятельности студентов, способствующая усилиению интеллектуально-побуждающих мотивов;
- удовлетворенность студентов учебно-профессиональной деятельностью;
- включенность студентов в учебный процесс.

Диагностическая функция заключается в процессе диагностики, осуществляющейся на всех этапах процесса подготовки студентов, которая позволяет производить контроль и корректировку данного процесса. При проведении диагностики применяются текущее наблюдение, система оценивания eSIM, анализ результатов учебной деятельности, тестирование. Но необходимо отметить, что диагностируется не само организационно-педагогическое сопровождение, а результативность процесса подготовки, так как само по себе организационно-педагогическое сопровождение в отрыве от других важных составляющих педагогического процесса не обуславливает его качественность[11].

Оценочная функция реализуется в сопоставлении полученных результатов с предполагаемыми, соотнося эти результаты с определенными показателями. Корректирующая функция предполагает внесение необходимых изменений в организацию и реализацию образовательного процесса в целом и организационно-педагогическое сопровождение в 36

частности.

В системе оценивания знаний используются следующие методы: наблюдение за ходом учебного процесса, анкетирование, беседы со студентами, анализ, сравнение, обобщение полученных данных, анализ входного, промежуточного и итогового контроля, сравнение результатов обучения студентов, проводимых с использованием комплексной системы оценивания знаний. По результатам мониторинга возможна коррекция деятельности преподавателя как в содержании и организации обучения, так и в методах и средствах обучения студентов. Контроль результатов самостоятельной работы осуществляется на основе использования комплексной системы оценивания студентов, которая включает в себя взаимооценивание, экспертную оценку, самооценение.

В соответствии с представленной нами структурно-функциональной моделью субъектами организационно-педагогического сопровождения являются студенты, мастера производственного обучения.

Таким образом, представленная структурно-функциональная модель организационно-педагогического сопровождения процесса подготовки участников к чемпионату Worldskills, состоит из целевого, содержательного, операционно-деятельностного и оценочно-результативного компонентов, направлена на достижение результата. Такое сопровождение способно обеспечить процесс подготовки участников чемпионата для достижения результата; взаимодействие всех субъектов процесса подготовки; предупредить и разрешить возникающие затруднения у студентов в процессе подготовки. В соответствии с разработанной структурно-функциональной моделью способствует формированию мотивации к процессу подготовки к чемпионату участника процесс за счет обеспечения непрерывности, открытости процесса подготовки и проявлению интереса к выбранной профессии.

В параграфе представлена модель организационно-педагогического сопровождения процесса подготовки участников чемпионата WorldSkills по

компетенции «Кондитерское дело». Были выделены структурно-функциональные компоненты модели сопровождения: целевой, содержательный, операционно-деятельностный и оценочно-результативный.

2.2 Разработка индивидуального маршрута участника чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело» как компонента модели сопровождения

Целью разработки индивидуального образовательного маршрута по организации подготовки обучающихся к конкурсу профессионального мастерства WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело» является достижение высоких результатов, которые связаны с необходимостью развития профессиональных знаний, умений и навыков, с учетом индивидуальных особенностей студента.

Для достижения поставленной цели основной задачей является смена приоритетов в образовательной деятельности и переход от структурированного, последовательного, ясного изложения теоретического материала для всей аудитории к индивидуальному контакту с обучающимися формированию, развитию образованной, компетентной, творческой личности, готовой к самоактуализации, как в своих собственных интересах, так и в интересах общества[21].

Первый этап: первичный отбор. На данном этапе совместно с психологической службой техникума проводится диагностика индивидуально-психологических особенностей участников чемпионата с целью определения: мотивации – желания/нежелания участвовать, профессионально развиваться, а также чётко понимать объём временных, эмоциональных и других видов затрат, которые связаны с подготовкой и участием в конкурсе; целеполагания и направленности потенциального участника по реализации себя в профессии, перспективное профессиональное видение; способности к профессии и обучаемость; 38

уровень притязаний, так как у каждого будущего участника должны быть здоровые амбиции, как на соревнованиях, так и в профессиональной сфере, а также умение правильно расставлять приоритеты, уровень самооценки; адекватность отношения к конструктивной критике; коммуникативные навыки (умение слушать, бесконфликтное поведение).психологическая устойчивость, так как одним из отличий конкурсов по стандартам WSR является его продолжительность (8-22 часа в течение 3-4дней), психологическая устойчивость позволяет участнику пройти всю дистанцию, не снижая уровня качества работы[2].

На первом этапе отбирается группа кандидатов для обеспечения конкуренции и более продуктивной работы. Делать ставку на одного кандидата на первом этапе категорически нельзя.

Второй этап – знакомство со стандартами WorldSkills и технической документацией. Стандарты WorldSkills подразделяются на несколько разделов, где указано, что участник должен знать, понимать и быть в состоянии делать.

Третий этап: тренировочный. Для реализации данного этапа может быть выбрана база конкретного предприятия или, как в нашем случае, база специализированного центра компетенций (СЦК) по соответствующей компетенции. Совместно с представителями СЦК, экспертами проводится анализ способностей кандидатов - потенциальных участников чемпионата, составляется профиль умений и навыков и в соответствии с ним индивидуальный план подготовки кандидата [20].

Все тренировочные мероприятия происходят на базе специализированного центра компетенций, с использованием всей современной материально-технической базы СЦК под непосредственным контролем результатов как со стороны мастера производственного обучения, осуществляющего подготовку конкурсантов по компетенции, так и эксперта СЦК.

По результатам тренировочного этапа происходит отбор

основного кандидата для участия в предстоящем чемпионате более высокого уровня. Техническая подготовка к выполнению конкурсного задания происходит в соответствии с модулями конкурсного задания.

Конкурсное задание содержит 2 модуля: модуль С-модулирование, модуль D-кондитерские изделия и шоколад.

С потенциальными конкурсантами разбираются и критерии оценки тактика набора баллов. Работа в этом направлении ведется параллельно стехнической подготовкой и состоит в доскональном знании оценочной схемы и умением расставлять критерии по степени важности, в том числе в стрессовых ситуациях.

Опыт подготовки конкурсантов показывает важность психологической составляющей в программе подготовки. Психологическая подготовка ведется по четко разработанной психологической службой техникума и с учетом выявленных индивидуально-психологических особенностей претендентов. Важным элементом психологической подготовки является отработка стрессоустойчивости коммуникативных умений.

Практика работы с индивидуальным образовательным маршрутом реализуется в техникуме на базе специализированного центра компетенций не только для участников чемпионатов WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело», но и для других студентов, используется среди мастеров производственного обучения и преподавателей, ведущих подготовку по другим компетенциям.

Индивидуальный образовательный маршрут состоит из мотивационных мероприятий, тренировочных мероприятий, оценочных и конкурсных мероприятий[4].

Сначала учебного года эксперты начинают активную работу по привлечению и выявлению талантливой молодежи. Профориентационная деятельность среди обучающихся техникума для участия в чемпионатах WorldSkills через участие во внутреннем конкурсе техникума среди первых 40

курсов для получения первичного профессионального опыта, а также предоставление возможности альтернативы выбора компетенции по интересам, предпочтениям т.е самому самоопределиться.

В период тренировки участнику при подготовке к чемпионату позволяют овладеть в совершенстве определенными профессиональными навыками. Выполняя необходимые упражнения. Знания оборудования, измерительных инструментов и способность их применения снимает возможные риски при выполнении профессиональных задач. В конкурсных заданиях заложены высокие требования к профессионализму конкурсанта, что дает возможность ему искать более рациональные решения поставленной задачи. Закрепляют знания и навыки на тренировках путем участия в мастер-классах по работе с шоколадом; мастер-классах совместно с профессионалами; в профориентационной деятельности со школьниками (профессиональные пробы); в краевых конкурсах (HoReCa); в международном форуме «Пищевая индустрия. Кондитерская выставка»[25].

Проводятся экскурсии по акредитованным площадкам WorldSkills предназначенные для чемпионатов. Экскурсоводами являются наши сертифицированные эксперты. Проведение профессиональных мастер-классов из заданий чемпионатов нашими конкурсантами для обучающихся.

Необходимость проведения таких мероприятий – знакомство с системой WorldSkills, возможности профессиональных достижений благодаря нашим конкурсантам и одновременно привлечение для участия во внутреннем конкурсе по методике WorldSkills. Начальный этап отбора выявления талантливых обучающихся и создание условий для реализации и совершенствования их творческого потенциала[46].

Подготовка обучающихся – участников к практическому выполнению действий на чемпионате в условиях техникума.

Поэтапное введение специальность и последующее его сопровождение на всех этапах профессиональной подготовки обеспечит осознанное формирование заинтересованности и быть востребованным в ней

на рынке труда. Главной движущей силой участия обучающегося в чемпионатном движении является мотивация – выбора профессии, это увлеченность делом, желание показать себя и свои профессиональные умения в конкретной компетенции, не бояться быть замеченным работодателями, а также умение анализировать плюсы и минусы своей конкурсной деятельности совместно с экспертом. При подготовке к чемпионату, педагог-тренер передает собственный опыт, но и укрепляет у участника веру в свои профессиональные возможности, в достижение успеха, овладением новыми техниками и дальнейшего развития и профессионального роста[30].

В ходе подготовки участника чемпионата необходимо отметить этапы работы, позволяющих не только подготовить обучающегося к чемпионату, но и сформировать ряд личностных и профессиональных компетенций.

Начальный этап – предложение участвовать внутриобразовательного чемпионата «Лучший повар, кондитер». В нём участвовали 9 групп первокурсников, от каждой группы выбиралось по 2 участника.

Следующий этап – внутри техникумовский чемпионат «Лучший кондитер» в КГАПОУ «Техникум индустрии и гостеприимства», в ходе которого 18 обучающихся соревнуются между собой в умении показать свое мастерство и творчество в разных компетенциях, в том числе и в компетенции «Кондитерское дело».

На этом этапе педагоги — эксперты анализируют субъективные и объективные аспекты деятельности обучающихся, но и их психологическое состояние: готовность в нестандартной ситуации оставаться спокойным, довести начатое дело до конца, адекватно реагировать на оценки и выгодно представить свою работу. Для организации начального этапа наиболее важный параметр для будущих кандидатов — это желание — мотивация. Желание участвовать, профессионально развиваться, а также чётко понимать объём временных, эмоциональных и других видов затрат, которые связаны с подготовкой и участием в конкурсе [16]. Второй важный параметр — цели 42

участника по реализации себя в профессии, кем он себя видит в перспективе[3]. Третий — способности к профессии и обучаемость. Если рассматривать профессию кондитера, наиболее важной характеристикой будущего участника является чувство вкуса и баланса, если технологии и оборудование можно изучить, недостающие навыки освоить, то вышеупомянутым параметром сложнее — он или есть, или его нет. Немаловажный аспект — это способность к критической самооценке, а также адекватное отношение к конструктивной критике и умение слушать, так как на чемпионате участник выступает не один, а в тесном взаимодействии со своим экспертом, и поэтому от умения слушать и слышать эксперта зависит результат выступлении [2] И еще одно важное требование — психологическая устойчивость, так как чемпионат продолжителен по времени, стрессоустойчивость позволяет участнику пройти всю дистанцию, не снижая уровня качества работы[16].

Ожидаемые результаты реализации программы подготовки участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело»:

- выполнение подготовительного этапа работы участников сборной команды;
- соблюдение регламента проведения чемпионата;
- соблюдение Правил и норм охраны труда и техники безопасности (ОТ и ТБ), принятые в Российской Федерации;
- выполнение профессиональных видов деятельности, соответствующие характеристикам

Цель обучения по программе: формирование новых практических навыков в рамках компетенции «Кондитерское дело»

Задачи:

- ознакомление с организацией и производственными технологиями современного производства в рамках определенной компетенции;

- предоставление возможности принять практическое участие в производственных процессах на современных предприятиях.
- ознакомление с требованиями, правилами, условиями и основными понятиями «WorldSkills».

Место проведения занятий/тренировок:

- КГАПОУ «Техникум индустрии гостеприимства и сервиса»,
- тренировочная база специализированного центра компетенции «Кондитерское дело»;
- лаборатория по компетенции «Кондитерское дело»;
- предприятия – социальные партнеры.

В параграфе представлены компоненты индивидуального маршрута (Табл. 2) студентов как сквозного параметра модели организационно-педагогическое сопровождения процесса подготовки участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело». Основой для построения маршрута является беседа с участником чемпионата о его целях, интересах, мотивах участия в чемпионате WorldSkills. Ключевые мероприятия, которые предлагаются студенту для планирования маршрута: активное участие в роли помощника мастера на учебных практиках, тренировки, лабораторный практикум, групповые или индивидуальные консультации, тренировки на СЦК, встречи победителей чемпионата WorldSkills и мастер-классы от профессионалов.

Таблица 2– Содержание и формы деятельности мастер производственного обучения и участник при подготовке к чемпионату Worldskills

№ недели	Название занятия	Содержание и организация деятельности мастер производственного обучения и участник	Количество часов	
			Мастер п/о	Участник
Сентябрь	Формирование индивидуального расписания	Мастер производственного обучения: -контролирует выполнение индивидуального расписания мастер производственного обучения и участник: -составляют индивидуальное расписание с учетом урочной занятости Проводится в индивидуальной форме	1	1
Сентябрь	Организация работы конкурсной площадки в соответствии ТО. Введение в компетенцию	Мастер производственного обучения и участник: -уточняют образовательный маршрут, соответствующие цели обучения; -определяют образовательные ресурсы ОУ, способствующие реализации поставленной цели, -ознакомить обучающихся-кандидатов с целями и задачами конкурса профессионального мастерства. Проводится в индивидуальной форме	1	1
Сентябрь	Изменение ИОМ	-обсуждают способы самоорганизации и формы контроля достижений Проводится в индивидуальной форме	1	1
Сентябрь	Проведение теоретической подготовки по КЗ	Мастер производственного обучения и участник: -обсуждаются варианты КЗ и их изменения Совместная работа	1	1
			4	4
Октябрь	Встреча с бывшими конкурсантами чемпионате Worldskills	Мастер производственного обучения и участник: -обсуждают способы освоение техник движений для достижения результата достижений, -устойчивость результата при выполнении задания, -обновление техник и сформировать знания. -стадия базовой подготовки, Проводится в форме объяснения и показ техники.	6	6

Продолжение таблицы 2

Октябрь	Участие отборочном региональном чемпионате Worldskills	в Мастер производственного обучения и участник: -выполнения задания в строго отведенное время до конца; -тьютор организует помочь в решении возникших проблем в специально отведенное время с участником.	8	8
Октябрь	Тренировки по КЗ стандартам Worldskills	Мастер производственного обучения и участник: -обсуждают способы самоорганизации при выполнения КЗ, - направлены на обучение технике движений и доведение их до совершенства, Проводится в самостоятельной форме	12	12
			12	12
Ноябрь	Участие в мастер-классе по шоколаду на выставки «Пищевая индустрия»	Мастер производственного обучения и участник: -анализируются способы работы на предоставленной площадке, -анализируются взаимодействия с посетителями выставки (соблюдение Кодекса этики), -анализ результата мастер-класса .	2	2
Ноябрь	Проведение теоретической подготовки по КЗ	Мастер производственного обучения и участник: -рассмотрения ИЛ по сырью, оборудованию, -составления технологических карт на задания,	3	3
Ноябрь	Тренировки по КЗ к Региональному чемпионату	Мастер производственного обучения и участник: - обсуждают способы самоорганизации при выполнения КЗ, -анализ пробелов с предыдущего участия, -автоматизированность выполнения действий, Проводится в индивидуальной форме	12	12
			17	17

Продолжение таблицы 2

Декабрь 1	Участие в региональном чемпионате Worldskills	Участник: -выполнения КЗ по максимуму своих профессиональных навыков; -организует помочь в решении проблем Проводится в индивидуальной форме	8	8
Декабрь	Анализ результатов Коррекция ИОП	Мастер производственного обучения и участник: -контроль за реализацией ИОП; -анализируют достижения участником, Проводится в команде тренеров, индивидуально (с участием мастера п/о и администрации)	3	3
			11	11
Январь	Работа психолога	Мастер производственного обучения и участник: - укрепление связи (эксперт-участник, участник-участник), -освоение методик самоконтроля для стрессовых ситуаций (дыхание, отвлечение на мелкую моторику рук, «представить самое страшное и перестать бояться» и т.д.), - освоение методик эффективной самопрезентации (внешний вид, позы, структура речи и т.д.). В форме диалога	6	6
Январь	Участие в программах повышения квалификации Академии Ворлдскиллс Россия	Участник: - подготовка эксперта по стандартам Ворлдскиллс Россия; -практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Worldskills по компетенции «Кондитерское дело»	6	6
			12	12

2.3 Анализ и обсуждение результатов опытно-экспериментального исследования

Принимая во внимание вышеописанное о организационно-педагогическом сопровождении процесса подготовки участника к чемпионату сформированность мотивации и достижению высоких результатов при участии студентов в чемпионате по компетенции «Кондитерское дело». Организационно-педагогическое сопровождение процесса подготовки участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело» оценивается не только по количеству победителей, обучающихся в КГАПОУ «Техникум индустрии гостеприимства и сервиса», но и по отзывам и профессиональным достижениям, показателям успеваемости тех студентов, которые прошли подготовку.

Описанная модель организационно-педагогическое сопровождения процесса подготовки участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело» и индивидуальный образовательный маршрут, как связующий элемент этой системы, используются в практике подготовки с 2018/2019 учебного года. Все студенты во втором семестре 1 года обучения участвуют в конкурсном отборе, по результатам которого формируется команды. С членами команды проводятся тренировочные мероприятия.

Первым этапом является проведение беседы для фиксации цели и притязания студента по отношению к участию в конкурсе. Далее, расписывается индивидуальный образовательный маршрут, который является опорным для студента при подготовке к выступлению на конкурсных этапах.

Общая характеристика была получена в ходе анализа результатов проведенной беседы и анкетирования 125 студентов. Целью беседы явилось изучение мотивационной направленности студентов на участие в чемпионатах в период обучения в техникуме. Известно, что конкурсная деятельность в сфере качественного профессионального образования

повышает мотивацию молодежи, обучающейся в техникуме. Были опрошены учащиеся по профессии «Поварское и кондитерское дело», 100 % респондентов принимали участие в конкурсах, организованных по системе WorldSkills и проводимых в техникуме. Это позволяет предположить, что будущие респонденты имеют достаточное представление о чемпионате WorldSkills.

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на повышение качества подготовки студентов по компетенции «Кондитерское дело»: повышение качества успеваемости по профессиональному модулю; повышение результатов итоговой аттестации; получение повышенных квалифицированных разрядов.

При ответе на вопрос «Нравится ли Вам обучаться в техникуме и почему?» положительный ответ дали 65 % респондентов. Для 55% из них, это является возможностью получить профессию, привлекает насыщенная жизнь в студенческой среде 35% респондентов, в том числе, и возможность участвовать в конкурсах. Для 10% респондентов учится в техникуме легко.

Испытуемые отметили, что в процесс обучения построен так, что учебная практика на 50% помогает обучающимся реализовать свой потенциал при участии в отборе в команду для подготовки к чемпионату WorldSkills. Индивидуальные образовательные маршруты, которые составляются с участниками, вошедшими в программу подготовки WorldSkills по мнению 96% опрошенных членов команды позволяют планировать своё время, видеть то, чему нужно научиться, реализовать свои цели. Участники команды подготовки показывают результаты выше, чем те, кто не проходит специальную подготовку.

Таблица 3–Результаты участия в конкурсной деятельности

Показатели	Члены команды	Студенты, не входящие в команду
Качество успеваемости по профессиональному модулю	94	61
Результаты итоговой аттестации	81	55
% повышенных рабочих разрядов	12	7

Участие в мероприятиях, направленных на подготовку к чемпионату, мотивирует обучающихся на получение качественного образования, создает ситуацию успешности среди одногруппников и в целом позволяет стать конкурентоспособным на рынке труда.

Таблица 4 –Количество участников команды, получивших повышенные разряды

Показатели	2017 г.	2018 г.	2019 г.
Выпускные группы по профессии «Поварское и кондитерское дело»	9 чел.	10 чел.	12 чел.

Опрошенные респонденты в качестве стимулов участия в подготовке к чемпионату определили для себя: развитие способностей к общению – 25%; возможность регулярно принимать участие в конкурсах – 35%; развитие теоретических и профессиональных способностей – 25%.

Мотивацией к подготовке к чемпионату зависит от того, какие планы строит обучающийся на перспективу. На вопрос «Почему Вы хотите участвовать в чемпионате WorldSkills?» получить «такие навыки, которым нигде не научиться» ответили 85% опрошенных; «работать с современным оборудованием в лабораториях» – 76%; получить «общественное признание»

– 50%; «возможность раскрыть свои профессиональные способности» – 48%; под впечатлением рассказов бывших конкурсантов – 25%; просто интересно – 8%.

При принятии решения об участии в конкурсе были некоторые колебания у 25% респондентов; думали обстоятельно, взвешивая «за» и «против» – 25%; задумывались о том, хватит ли знаний и смелости – 10%; не сомневались – 40%.

Для проведения анализа результатов важно то, что участники процесса подготовки к чемпионату не отрываются от обычного учебного процесса в образовательном учреждении, что положительно сказывается на достижении результатов.

На учебной практике проводится техническая подготовка студентов по профессии «Кондитерское дело», а так же ведется параллельно знакомство со стандартами WorldSkills Russia и технической документацией Стандартов WorldSkills Russia. Это требует досконального знания оценочной схемы и умения расставлять критерии по степени важности, в том числе в стрессовых ситуациях – это позволяет одновременно заинтересовать студентов для участия в конкурсах, но и приобрести новые знания, которые необходимы будут при сдаче демонстрационного экзамена.

Для закрепления знаний по учебной практике студентам направления «Поварское и кондитерское дело» было предложено составить критерии оценивания по объективной работе на площадке по стандартам WorldSkills Russia, которые можно использовать практически на каждом занятии учебной практики или лабораторных работах. Студенты, работающие в команде, на 100% справились с заданием; студенты, которые не принимали участие в подготовке к чемпионату, затрудняются в работе в работе с критериями в 76% случаев. В том числе, трудности вызваны знанием технологического процесса, правил санитарии и гигиены [49].

Таблица 5 – Результат самостоятельной работы по описанию критериев оценивания объективной работы по компетенции «Кондитерское дело»

Аспект	Макс. балл	Аспект подкритерия – описание	Участник		
			1	2	3
1	0.50	Подготовка инструментов и оборудования			
		0-Участник не владеет навыками организации рабочего места			
		1- Участник слабо владеет навыками организации рабочего места			
		2- Участник имеет хорошие навыки организации рабочего места			
2	1.00	Базовая подготовка не обработанных материалов/ингредиентов			
		0-Участник не владеет навыками базовой подготовки не обработанных материалов/ингредиентов			
		1-Участник допускает нарушения при подготовке не обработанных материалов/ингредиентов			
		2- Участник правильно ведет технологический процесс			
3	1.00	Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии			
		0-Работа не соответствует с требованиям гигиены и санитарии			
		1- Допускает нарушения правил гигиены и санитарии			
		2- Участник работает в соответствие с требованиям гигиены и санитарии			
4	2.00	Технологический процесс			
		0-Не владеет навыками приготовления изделий, допускает грубые нарушения технологического процесса			
		1-Участник демонстрирует навыки приготовления изделий			
		2- Грамотно выстраивает технологический процесс, владеет хорошими навыками			
Итого					

Таким образом, акцентируется внимание на важных профессиональных

компетенциях по стандартам WorldSkills, специфических вопросах возникающих, при подготовки по профессии Кондитерское дело, повышается качества усвоения не только стандартов WorldSkills Russia, но и одновременно во время технической подготовки, специально моделируются ситуации для проверки стрессоустойчивости [7].

Такой поход организационно-педагогического сопровождения студентов в группе позволяет проверить свои профессиональные знания и навыки путем при дальнейшем участии в конкурсах. Был проведен экзамен по итогам изучения профессионального модуля в виде конкурса. В ходе конкурса, участники демонстрируют практические навыки приобретенные на учебной практике с элементами WorldSkillsRussia: умение организовать рабочее место, использовать инструменты и приспособления, необходимые при выполнении практического задания с элементами WorldSkillsRussia [8] Проведение экзамена в виде конкурса показал, что именно мотивация на участие и опыт, приобретенный на учебной практике, проявился в полученных результатах.

Таблица 6 –Результаты участия в экзамене-конкурсе

Показатели	Кол-во человек
Мотивация к участию в конкурсах следующего уровня	10
Повышение качества теоретического обучения	10
Повышение качества профессионального обучения	12
Изучение новых технологий	9
Отказ от участия в конкурсной деятельности	1

В отработке профессиональных модулей в техникуме используют лаборатории по Кондитерскому делу, площадки СЦК, а также возможно использовать предприятия социальных партнеров. Участие в чемпионате – состязательный мотив, который позволяет подростку выделяться.

Выполнение конкурсного задания на различных уровнях по

индивидуальному образовательному маршруту развивает познавательную деятельность в профессии и повышает мотивацию к овладению профессиональными компетенциями результаты участников отражены в таблицы.

Таблица 7 – Качество выступления конкурсантов на различных уровнях чемпионата Worldskills

Год участия	Уровень чемпионата	№ участника	Призовое место Медаль
2016	Отборочный чемпионат Сибирский федеральный округ	1	Серебряная
2017	Национальный чемпионат	1	Медальон за профессионализм 4 место-525 бал.
2018	Региональный чемпионат Красноярского края	2	Золото
2019	Региональный чемпионат	3	Золото
Юниоры			
2018	Национальный чемпионат	3	Бронзовая медаль
2019	Региональный чемпионат	4	Золото
2019	Отборочный национальный чемпионат	4	4 место

Обучающие отмечают, что чемпионат формирует у участников такие качества, как внимательность, скорость, развивает воображение и умение быстро принимать решения, помогает узнать, на что ты способен, а также понять свои ошибки, которые в дальнейшем нужно исправить и стремиться быть лучшим в своей профессии. Стандарты Worldskills прочно вошли в образовательный процесс среднего профессионального образования – это требование времени, так как теоретические знания должны быть сформированы в определенных профессиональных умениях, и это предъявляет особые требования не только к обучающим, но и к педагогам, которым необходимо изучить стандарты, проводить демонстрационный экзамен, так как в чемпионатном движении участвуют несколько обучающие,

в основном, это лучшие обучающие прошедшие оборочный этап. Необходимо научить и научиться выгодно показывать свои умения и навыки в профессиональной деятельности, так как это основной критерий конкурентоспособности специалиста на рынке труда.

В параграфе описаны критерии результативности организационно-педагогического сопровождения процесса подготовки участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело». Показано, что организационно-педагогического сопровождение процесса подготовки к чемпионату WorldSkills по компетентности «Кондитерское дело» эффективна, если она основана на работе с целевыми ориентирами студентов, а также включении элементов стандартов чемпионата WorldSkills в образовательный процесс.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Магистерская диссертация посвящена исследованию обоснованию и разработке организационно-педагогического сопровождения процесса подготовки участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело» на базе КГАОУ «Красноярский техникум индустрии гостеприимства и сервиса».

В процессе исследования выявлено, что организационно-педагогическое сопровождение обеспечивает результативность процесса подготовки участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело», если:

- выявлены и реализуются стандарты WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело» в образовательном учреждении;
- разработана и внедрена модель организационно-педагогического сопровождения процесса подготовки участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело», в которой сквозным компонентом является индивидуальный образовательный маршрут;
- организационно-педагогическое сопровождение направлено на повышение качества подготовки студентов по компетенции «Кондитерское дело», сформированность мотивации и достижению высоких результатов при участии студентов в чемпионате по компетенции «Кондитерское дело».

В параграфе 1.1 проведен анализ требований к подготовке участников от регионального до международного этапа WorldSkills по компетентности «Кондитерское дело». Показано, что в процессе подготовки важны не только профессиональные навыки, но и надпрофессиональные. При подготовке огромную роль играет как материально-техническое обеспечение процесса подготовки, так и квалификация мастера, эксперта, владение терминами, принятыми в системе чемпионата для описания правил, а также система оценивания eSIM. Данные обобщены в Таблице 1.

Модель организационно-педагогического сопровождения процесса подготовки участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело» представлена следующими компонентами: целевой компонент (постановка цели, определяющей содержание, способы и результат сопровождения), содержательный компонент (организационно-методическое, учебное направления сопровождения), операционно-деятельностный (предъявление комплекса форм, методов, средств обучения, посредством которых реализуется организационно-педагогическое сопровождение), оценочно-результативный компонент (показатели результативности процесса подготовки студентов). Сквозным компонентом является индивидуальный образовательный маршрут. В том числе, существенным является включённость элементов стандартов WorldSkills в образовательный процесс студентов.

Результативность организационно-педагогического сопровождения процесса подготовки участников чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело» определяется следующими параметрами: сформированность мотивации и профессиональные достижения, которые участники демонстрируют при сдаче экзаменов; достижение высоких результатов при участии студентов в чемпионате по компетенции «Кондитерское дело» и количество победителей; показатели успеваемости тех студентов, которые прошли подготовку.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Амонашвили, Ш.А. Психологические основы педагогики сотрудничества / Ш.А. Амонашвили. – Киев: Освіта, 1991. – 111 с.
2. Андреева, Ю.В. Педагогические проблемы и подходы при подготовки участников чемпионата «Молодые профессионалы» / Ю.В. Андреева// Научно-методический журнал. -2017. -№ 2 (3).- С. 72-74
3. Астахова, Т.А. Worldskills Russia –Региональный чемпионат «Молодые профессионалы» Новосибирской области. / Т.А. Астахова// В сборнике: Актуальные проблемы модернизации высшей школы: модернизация отечественного высшего образования в контексте национальных традиций. Материалы XXX Международной научно-методической конференции. 2019.- С. -197-200.
4. Боровкова Т.И. Теория и практика педагогического проектирования индивидуальных образовательных// Учебное пособие/.- Владивосток. Дальневосточный федеральный университет.- 2015.-с.160
5. Вебинары Worldskills [Электронный ресурс], URL: <https://worldskills.ru/nashiproektyi/championaty/mezhvuzovskie-championaty/vebinaryi.html>.
6. Голубева Т.А. WorldskillsInternational как инструмент повышения качества профессионального образования сборник научных трудов Всероссийской научно-практической конференции. -2018.-№ 2.- С.-83.
7. Дрималовский, Е.И. Особенности выполнения работ в рамках проведения чемпионата Worldskills/Е.И. Дрималовский, Е.А. Памфилов// Экономика и эффективность организации производства. -2019. -№ 29. -С. 61-64.
8. Егорова, Р.И. Историко-философский аспект раскрытия сущности педагогического сопровождения личности / Р.И. Егорова // Наука и образование. – 2007. – № 1. – С. 94–99.
9. Елагина И.Н. Методологические подходы формирования

индивидуальной образовательной траектории студента СПО//Электронный журнал «Образование Ямала»

10. Ермоленко, А.Л. Педагогические технологии при подготовки студентов участию в конкурсе молодых профессионалов «WorldSkillsRussia» по компетенции «Повар-кондитер» / А.Л. Ермоленко // Современная психология и педагогика: проблемы и решения: сб. ст. по матер. XX междунар. науч.-практ. конф.– Новосибирск: СибАК, 2019.- № 3(19). – С. 66-69.
11. Запарин, Д.Л. Педагогическое сопровождение деятельности центра социально-психологической помощи населению: автореф. дис. ... канд. пед. наук: 13.00.01 / Запарин Дмитрий Львович. – Казань, 2008. – 23 с.
12. Захарищева, М.А. Динамика ценностей ориентаций участников чемпионата Worldskills/М.А. Захарищева //Среднее профессиональное образование. 2019. -№ 8.- С. 54-58.
13. Ильин, Е. П. Психология творчества, креативности, одаренности. СПб: Питер, 2009. — 448 с.
14. Информационный портал WorldSkillsInternational. URL:
<http://www.worldskills.org/>
15. Карлов, Д.Н. Чемпионат профессионального мастерства «Молодые профессионалы» (Worldskills Russia): Практическая и психологическая подготовка./ Д.Н. Карлов, С. А. Иноземцев// Сборник статей по материалам I Международной научно-практической конференции, посвященной 100-летию КГТУК и 60-летию Армавирского механико-технологического института.- 2019.- С. 241-243.
16. Касаткин, В.О. Конкурсы профессионального мастерства как метод активации профессионального роста (талантливых студентов)/ В.О. Касаткин// Сборник аналитических, информационных материалов по итогам форсайт-форума «Молодые профессионалы Красноярского края» – Красноярск: ООО РПБ «Амальгама»- 2017.-С-116
17. Кених, Н.А. Активные методы обучения для подготовки

специалистов в условиях внедрения и реализация профессиональных стандартов и требований Worldskill /Н.А. Кених//Сборник статей международной научно-практической конференции. -2018-С. 191-195.

18. Кляпышева, Е.В. Индивидуальный образовательный маршрут как средство реализации индивидуальной образовательной траектории//Журнал Интерактивная наука.-Чебоксары-2018. № 12.-с.36-39

19. Ковалева, Т.М. Профессия «тьютор» / Т.М. Ковалева, Е.И. Кобыща, С.Ю. Попова (Смолик) и др. – М.; Тверь: СФК-оффис. – 243 с.

20. Колбина, О. В. Формирование профессиональных компетенций студентов в ходе подготовки к чемпионату Worldskills Russia по компетенции «Кондитерское дело» // Теория и практика образования в современном мире: материалы X Междунар. науч. конф. (г. Чита, апрель 2018 г.) [Электронный ресурс] / Издательство Молодой ученый, 2018. — С. 106-108. URL: <https://moluch.ru/conf/ped/archive/277/14051/>

21. Кустова, Е.А. Практикаприменения опыта участия в чемпионатах «Молодые професионалы» (WorldSkills)/ Е.А.Кустова, П.В. Тимошев, М.А.Шувалов. // Сборник аналитических, информационных материалов по итогам форсайт-форума «Молодые професионалы Красноярского края» – Красноярск: ООО РПБ «Амальгама»- 2017.-С-200

22. Лаврентьев, С.Ю. Педагогическое консультирование при разработке образовательных маршрутов/С.Ю. Лаврентьев, Р.Р. Ахматшин//Журнал Актуальные научные исследования в современном мире.-Йошкар-Ола, 2020.-94-98 с.

23. Мороз, В. В. Формирование психологической готовности участников чемпионата «Молодые професионалы» (WorldSkillsRussia) Хабаровского края по педагогическим компетенциям // Молодой ученый/. — 2018. — № 46.1. — С. 29-33.

24. Мошкина, Е. В. Организационно-педагогическое сопровождение процесса подготовки студентов заочной формы в условиях электронного обучения: дис. ФГАОУ ВПО СФУ Красноярск 2014 г. С- 61.

25. Наставничество как особый вид педагогической деятельности: существенные характеристики и структура. Вестник Новосибирского государственного педагогического университета.- 2017.- том 7-№ 5.Сайт:

26. Ноздрина, Н.А. О мировых чемпионатах Worldskills /Н.А. Ноздрина//Сборник научных статей материалы 5-й Всероссийской научно-практической конференции.- 2019.-С.- 244-246.

27. О мерах государственной поддержки талантливой молодежи: указ Президента РФ от 06.04. 2016.-№ 325

28. Окунева, В.С. Неделя Worldskills как фактор мотивации профессионально-творческой деятельности колледжа./В.С.Окунева //Современные проблемы науки и образования.- 2019. -№ 3.- С. 42.

29. Официальный сайт «WorldskillsRussia» [электронный ресурс], URL: <http://worldskills.ru>

30. Официальный сайт Регламент отборочных соревнований для участия в финале VIII национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldskillsRussia) Том А по планированию, организации и операционной деятельности [электронный ресурс], URL: <https://worldskills.ru>

31. Официальный сайт Регламент чемпионата Том Б по проведению соревнований [электронный ресурс], URL: <https://worldskills.ru>

32. Официальный сайт Техническое описание компетенции «Кондитерское дело» [электронный ресурс], URL: <https://worldskills.ru>

33. Официальный сайт Регламент чемпионата Том А по операционной деятельности, организации и планированию [электронный ресурс], URL: <https://worldskills.ru>

34. Петров, Е. Е. Подготовка результативного участника финала национального чемпионата методике Worldskills // Профессиональное образование и рынок труда. — 2018. — № 3. — С. 49–56.

35. Петровский, А.В. Основы теоретической психологии / А.В. Петровский, М.Г. Ярошевский. – М.: Инфра-М, 1998. – 525 с.

36. Петрухина, О. А. Готовность студентов к обучению по индивидуальному образовательному маршруту [Электронный ресурс] / Электронный научный журнал «Современные проблемы науки и образования». - 2016. - Режим доступа: <http://www.science-education.ru/>

37. Положение о Национальной сборной Ворлдскиллс Россия для участия в международных чемпионатах. Утверждено приказом от № 09.01.2019.

38. Попов, А.А. Феномен выдающихся достижений: современные подходы к выявлению и сопровождению одаренных детей: монография / А.А., Попов, М.С.Аверков, П.П. Глухов, С.В. Ермаков. – Москва: Изд-во МГПУ- 2017.-131 с.

39. Слизкова, Е. В. Подготовка обучающихся к конкурсам профессионального мастерства как фактор качества образования в СПО / Е. В. Слизкова, С. С. Астаева// Молодой ученый.-2016.-№-6.2.-С.101-105.-URL: <https://moluch.ru/archive/110/27152/>.

Сиволапова А.К. Инструменты построения индивидуальной образовательной траектории студента. /А.К. Сиволапова, Т.П. Гильмулина// Журнал Профессиональное образование в России и за рубежом.-2016.- 79-80 с.

40. Словарь терминов [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://psihostest.ru/gloss/tag/adaptatsiya/> (дата обращ. 22.01.2016)

41. Справочник WSSS (WorldSkills Standards Specifications) на 2018-2019 гг. [Электронный ресурс]: — Режим доступа: <https://worldskills.ru>

42. Стратегия развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации 2013–2020 [Электронный ресурс]: протокол от 18 июля 2013 г. № ПК — 5вн.. — Режим доступа: <http://koirkro.kostroma.ru> (дата обращ. 22.01.2016).

43. Сухарев М.В.Индивидуальные образовательные маршруты по стандартам Worldskills/M.В.Сухарев //Информационно-методический журнал Москва.- 2019.- № 3.-С. 5-17

44. Сухарев, М.В. Индивидуальные образовательные маршруты по

стандартам Worldskills//Журнал ПРО-ДОД.-Москва,-2019.- 5-17 с.

45. Усатова, С.Г Организация площадки для проведения чемпионата Worldskills / С.Г. Усатова, М.А. Сигурова // Сборник материалов IV Всероссийской (с международным участием) научно-практической, методологической конференции для научно-педагогического сообщества. – Москва-2019. С.-3-6

46. Фролова, С.В. Реализация индивидуальных образовательных маршрутов в высшей школе: опыт России и Индии/ С.В. Фролова, Р.У. Арифулина, Х.С. Ядав // Вестник Мининского университета. – 2015. – 4. URL: <http://vestnik.mininuniver.ru/reader/search/realizatsiya-individualnykh-obrazovatelnykh-marshr/> (дата обращения 03.04.2016).

47. Хуснутдинов, Р.З. Использование сетевого взаимодействия при подготовке к региональному чемпионату «Молодые профессионалы» (Worldskills Russia) / Р.З. Хуснутдинов // Электронный научно-методический журнал Омского ГАУ. Специальный выпуск-2017.-№3: URL <http://e-journal.omgau.ru/index.php/spetsvypusk-3/36-spets03/725-00263>. -

48. Шапошникова, Н. Ю. Индивидуальные образовательные траектории в вузах России и Великобритании (Теоретические аспекты)// Вестник МГИМО Университета 2015.- 243-246 с.

49. Яковенко, И.М. Педагогическое сопровождение развития творческого потенциала будущего педагога: автореф. дис. ... канд. пед. наук: 13.00.08 / И.М. Яковенко//. – Комсомольск-на-Амуре, 2006. – 251 с.

50. The Worldskills standards srecification (WSSS) general notes on the WSSS [Электронный ресурс]www.worldskills.ru

Приложение А

Таблица 1 – Учебный план подготовки молодых рабочих и региональных команд к участию в чемпионатах WorldSkills Russia

№ п/п	Название образовательных модулей	всего	консультации	самост.работа	Мастер-класс
1	Введение. Организация рабочего пространства и рабочий процесс	2/2	2	2	-
2	Модуль А – миниатюры, пирожные и птифуры.	12/4/22	4	22	12
3	Модуль С- моделирование из различных материалов.	18/24	-	24	18
4	Модуль D- кондитерские изделия и шоколад	12/24	-	24	12
5	SoftSkills- коммуникационные и межличностные навыки.	7/7/8	7	8	7
	Итого:	13/80/61	13	80	61

Таблица 2- Содержание программы

№ п/п	Содержание подготовки	Тип занятия	Количество часов
Введение. Организация рабочего пространства и рабочий процесс.			
	Знакомство с регламентирующими документами движения WorldSkills. Подготовка рабочего места и выполнение каждого задания в рамках заданного времени. Существующие правила безопасности и санитарно-гигиенические нормы. Работа в соответствии с правилами безопасности.	Консультация /самостоятельная работа	1/1
	Структура конкурсного задания по компетенции, основные этапы работы, примеры конкурсных заданий по каждому из модулей. Знакомство с системой оценивания конкурсных заданий: субъективная и объективная оценка.	Консультация / самостоятельная работа	1/1
	Итого по разделу	Кон /Сам.раб	2/2
Модуль А – миниатюры, пирожные и птифуры.			
	Аспекты систем, которые позволяют повысить продуктивность и выработать оптимальную стратегию.	консультация	4
	Изучение видов теста. Нюансы при работе с определенным сырьем.	Мастер-класс/сам.работа	6/6
	Изготовление декора по теме КЗ	Мастер класс/сам.работка	6/6
	Выполнения задания КЗ	Самостоятельная работа	10
	Итого по Модулю А	Мастер-класс/Кон/сам.раб.	12/4/22
Модуль С-моделирование из различных материалов.			
	Работа с марципаном и/или сахарной пастой. Варианты решения проблем с материалом.	Мастер-класс/сам.работа	6/6
	Техники: аэробригада, рисование, оплавление и окрашивание пасты	Мастер-класс/сам.раб. Наглядное пособие работ	6/6

	Выполнение задания 2 фигурок	Самостоятельная работа	6
	Итого по Модулю С	Мас-класс/сам.раб	18/24

Модуль D-кондитерские изделия и шоколад.

	Темперирование трех видов шоколада. Изучение ассортимента корпусных, нарезных, батончики, трюфеля. Рассмотрение нюансов при работе	Мастер-класс/сам.работа	6/6
	Работа с формами, формовка, отработка веса, количества, начинки	Мастер класс/сам.раб	6/6
	Украшения, потсамент с учетом спецификации стандартов Технического описания	Самостоятельная работа	6
	Итого по Модулю D	Мас-класс /сам.раб	12/24

Модуль F-десерты.

	Изучение технологической карты. Подготовка сырья и инструментов. Учитывать требования предъявляемые к десерту.	консультация	2
	Приготовление десерта. Использование обязательных компонентов.	Мастер-класс/практика	16
	Подбор соуса к десерту по ил. Декор. Оформление	Самостоятельная работа	16
	Итого по Модулю F	Кон/мастер-класс / Прак/сам.раб	34

SoftSkills- коммуникационные и межличностные навыки.

	Сбор, анализ и оценка информацию	консультация	2
	Использование навыков грамотности для толкования стандартов и требований	Консультация/мастер-класс	1/3
	Планирование и организация общения. Выездные мастер-классы	Самостоятельная работа	8
	Анализ своих работ и идей, выявление ошибок	Консультация/мастер-класс	4/4
Всего:		Конс/мастер-класс/сам.раб	7/7/8

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ИНСТИТУТ ПЕДАГОГИКИ, ПСИХОЛОГИИ И СОЦИОЛОГИИ
Кафедра информационных технологий обучения и непрерывного
образования



МАГИСТЕРСКАЯ ДИССЕРТАЦИЯ

44.04.01 Педагогическое образование

44.04.01.02 Образовательный менеджмент

**Организационно-педагогическое сопровождение подготовки
участников чемпионата WorldSkills по компетенции
«Кондитерское дело»**

Руководитель

канд. пед.наук, доцент

К.А. Руцкая

Выпускник

О.И. Авдеенко

Рецензент

канд. физ.-мат. наук, доцент

А.В. Бутенко

Красноярск 2020