

Практика: «Поварское и кондитерское дело»

Хромова Ольга Валерьевна – преподаватель спецдисциплин по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Актуальность практики:

Вопросы оценки соответствия выпускника квалификационным требованиям всегда были актуальны и приобрели особую значимость на современном этапе развития среднего профессионального образования (далее – СПО) по ряду причин:

выпускник должен соответствовать квалификационным требованиям, предъявляемым работодателем;

участие в чемпионатном движении поставило задачу подготовки студентов, способных составлять конкуренцию в техникуме, регионе, стране;

введение в программу государственной итоговой аттестации (ГИА) процедуры демонстрационного экзамена (далее – ДЭ) сделало оценку выпускника независимой и прозрачной.

Цель практики:

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках профессиональных модулей образовательной программы по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Учебная практика предусмотрена календарным учебным графиком в течение 13 недель в рамках профессиональных модулей специальности.

Главной целью учебной практики является комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Задачи практики:

- знакомство с основами будущей профессиональной деятельности;
- ознакомление с должностными инструкциями в рамках кадровой позиции практиканта;
- анализ основных аспектов управленческой и профессиональной деятельности предприятия общественного питания в соответствии с изученными профессиональными модулями;
- приобретение обучающимися практических навыков, знаний и умений для самостоятельной работы по приему посетителей, работе с клиентами;
- выработка навыков создания обзоров научной литературы и электронных информационно-образовательных ресурсов для профессиональной деятельности.

Место учебной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Рабочая программа учебной практики является частью образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного

ассортимента с учетом потребностей 5 различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Этапы реализации

1 этап. Ежегодное (начиная с 2018 г.) изучение документации:

- изучение конкурсной документации (региональный, национальный этапы);
- изучение КОД по компетенции (все варианты);
- изучение проекта «Профессионалитет» ФГБОУ ДПО «Института развития профессионального образования» специалиста по компетенции «Поварское и кондитерское дело».

2 этап. Обновление видов работ по программе учебной практики:

- разработка новых рецептур и внедрение их в программы учебных практик в соответствии с изучаемым профессиональным модулем и курсом обучения;
- усложнение видов работ привело к увеличению темпа урока и необходимости разработки оценочных средств, позволяющих быстро и объективно оценить работу студентов.

3 этап. Материальное и методическое обеспечение занятий:

Учебная практика проходит в образовательном учреждении или на предприятиях. Закрепленные за студентами базы практик обеспечиваются рабочими местами в соответствии с материально-техническими требованиями, предъявляемыми к профессиональной подготовке. Рабочее

место студента в зависимости от вида деятельности должно быть оснащено материальными и техническими средствами.

Влияние личности наставника

Мастер производственного обучения играет большую роль в воспитании и обучении студентов. Он принимает участие во всех стадиях производственного обучения: это включает в себя прием новых студентов, формирует учебную группу, методическую подготовку, и подготовку учебных материалов, и составление плана производственного обучения, и ряд других задач. Во главе всего вышеназванного стоит роль мастера как личности. Именно человеческие качества воспитателя способствуют эффективному или, наоборот, неэффективному воспитательному и образовательному процессу. Мастер должен быть примером для своих воспитанников, должен суметь найти подход к каждому из них. В этом и состоит успех воспитания и обучения.

Эффективность практики

Для студентов:

- рост профессиональной мотивации; знакомство с новыми технологиями, стандартами и способами работы; создание условий выполнения работ, приближенных к реальным; независимая оценка качества выпускника; внедрение объективной и субъективной системы оценивания;
- поэтапное освоение видов работ, позволяющее в рамках занятий учебной практикой подготовиться к успешной сдаче демонстрационного экзамена по различному варианту КОД (без отдельных рутинных тренировок) профильного уровня

Для техникума:

- профессиональное развитие мастеров производственного обучения, совершенствование материально-технической базы

Сложности реализации практики

1. Всегда присутствует небольшое количество студентов с низкой мотивацией к освоению профессии.
2. Из-за сезонного подъема цен на сырье не всегда есть возможность отработки заданий с заранее составленным планом.
3. Увеличение количества и стоимости расходных материалов приводит к увеличению стоимости рабочего места.
4. Большой объем подготовительных работ при подготовке к занятию.

Результаты сдачи ДЭ

2018 г – в рамках пилотного проекта

2021, 2023, 2024 гг – в рамках ГИА

Год сдачи ДЭ	Количество «4» и «5», %
2018	20
2021	45
2023	80
2024	75

Трансляция практики

На уровне техникума – это проведение открытых уроков, мастер – классов и конкурсов профмастерства, выступления на цикловой комиссии, педагогическом совете.

На региональном уровне – это участие в конкурсах профмастерства, выступления на конференциях.

Конкурсы профессионального мастерства: Участие в конкурсе Мастер года (2023 г)

Интернет-ресурсы: онлайн-курсы

Выводы:

- **Наставничество помогает молодым специалистам.** Оно позволяет им быстро влиться в новый коллектив, успешно работать со студентами. Наставляемые получают помощь на этапе адаптации, развивают профессиональные компетенции, повышают самоуважение и уверенность в себе.
- **Наставники сами получают пользу.** Они самосовершенствуются, повышают личный статус, получают репутацию профессионала и доверие коллектива, развивают навыки управления.
- **Наставничество положительно влияет на имидж организации.** Опыт наставничества позволяет повысить профессиональный уровень организации, сформировать команду высококвалифицированных педагогов, улучшить психологический климат.
- **Наставничество способствует раскрытию потенциала студента.** У них повышается мотивация к учёбе и саморазвитию, развиваются лидерские, организационные, коммуникативные навыки и компетенции.
- **Наставничество помогает организации решать задачи интеграции молодых специалистов.** Развивая и используя систему наставничества, можно быстро и эффективно решать задачи интеграции молодых специалистов в трудовую деятельность образовательной организации.