

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Самарский техникум кулинарного искусства»

Педагогический проект
«Конкурс профессионального мастерства как средство
подготовки эффективных специалистов в области
пищевой промышленности»

Автор проекта: Чудаев А.А., мастер производственного обучения

Руководитель проекта: Руденко Т.В., заместитель директора
по учебно-производственной работе

Методист проекта: Поднавознова Е.О.

Самара, 2016

Аннотация проекта

Расширение требований ФГОС СПО по специальности «Технология продукции общественного питания» в области формирования профессиональных и общих компетенций обучающихся через организацию и проведение конкурсов профессионального мастерства в кондитерской и хлебобулочной отрасли на уровне г.о. Самара в соответствии со стандартами международной организации WorldSkills International.

Актуальность проекта

На данный момент в Российской Федерации существует острая нехватка высококвалифицированных рабочих кадров в производственной отрасли. На заседании Комитета по образованию Государственной Думы РФ в мае 2013 года было отмечено, что даже стратегические отрасли производства испытывают серьезные проблемы в кадрах. Доля работников старше 60-ти лет превышает 30%. Дефицит инженеров-технологов в отрасли – около 17 %, инженеров-конструкторов – 22 %, рабочих различных специальностей - 40 %.

ГБПОУ «Самарский техникум кулинарного искусства» единственная профессиональная образовательная организация региона, которая осуществляет подготовку кадров уровня «старший техник-технолог» по специальности «Технология продукции общественного питания», в то время как именно нехватка рабочих кадров с данной квалификацией наиболее заметна на рынке труда.

В Самарской области осуществляют свою деятельность 11 отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности. В настоящее время в отрасли пищевой промышленности Самарской области на 780 предприятиях трудится более 24 тысяч человек.

Самарский регион известен стабильным развитием кондитерских и хлебобулочных предприятий. По данным федеральной службы государственной статистики по Самарской области на 01.01.2016 года предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности увеличили производство кондитерских изделий на 117,7% по отношению к соответствующей дате прошлого года.

Важную роль в этом сыграло появление во многих ресторанах собственных хлебопекарных отделов, а также развитие частных хлебопекарных и кондитерских сетей. Крупнейшими предприятиями данной отрасли являются ЗАО «Самарский булочно-кондитерский комбинат», ОАО «Самарский хлебозавод № 5» и ООО «Нестле – Россия» (Шоколадная фабрика «Россия»). Подготовка специалистов для дальнейшей работы на этих предприятиях является одной из важнейших функций «Самарского техникума кулинарного искусства». Формирование профессиональных компетенций обучающихся в данной области проходит на занятиях профессионального модуля № 4 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий». Повышение эффективности обучения по данной дисциплине имеет важное значение для дальнейшей работы выпускников на обозначенных предприятиях региона.

В тоже время можно заметить **ряд противоречий** при анализе сложившейся в кондитерской и хлебобулочной промышленности ситуации.

Во-первых, широкий ассортимент кондитерской и хлебобулочной продукции Самарского региона выходит за рамки Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности «Технология продукции общественного питания» в области профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

Во-вторых, внедрение инновационных технологий в кондитерское и хлебобулочное производство на предприятиях Самарской области осложняется отсутствием специалистов с необходимыми компетенциями.

В-третьих, введение экономических санкций требует адекватной замены импортного сырья на аналогичное российское, создание новых технико-технологических карт кондитерских и хлебобулочных изделий и формирования соответствующих компетенций у выпускников специальности «Технология продукции общественного питания».

Необходимость определения способов разрешения совокупности изложенных выше противоречий и составляет **проблему данного проекта – использование инновационных форм подготовки эффективных специалистов в области пищевой промышленности с учетом социального заказа государства и региональных аспектов развития отрасли.**

При дальнейшей разработке проблемы была сформулирована **гипотеза проекта** – общие и профессиональные компетенции обучающихся по специальности «Технология продукции общественного питания» при изучении профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» будут освоены и расширены относительно ФГОС СПО с наибольшей эффективностью в рамках подготовки и участия в конкурсах профессионального мастерства. Конкурс профессионального мастерства будет способствовать выявлению, распространению и внедрению в учебный процесс рациональных методов и приемов работы, современных технологий и на этой основе - совершенствованию организации и содержания профессионального обучения.

Цель и задачи проекта определены следующим образом:

цель проекта – разработка и проведение конкурсов профессионального мастерства в кондитерской и хлебобулочной отрасли;

задачи проекта:

- обосновать необходимость проведения конкурсов профессионального мастерства в кондитерской и хлебобулочной отрасли на уровне г.о. Самара и особенности их проведения,

- разработать Положение о конкурсе, определить его структуру и содержание в соответствии со стандартами международной организации WorldSkills International,

- составить алгоритм подготовки обучающихся к конкурсу профессионального мастерства и апробировать его в течение 3-х лет,

- организовать ежегодное проведение конкурса профессионального мастерства на протяжении 3-х лет,

– провести качественный и количественный анализа результатов реализации проекта.

Объектом представленного педагогического проекта является среднее профессиональное образование в контексте его регионализации.

Предмет проекта – теоретические основы и практика реализации региональных особенностей профессионального образования в области пищевой промышленности.

Методологическую основу проекта составляют проектный метод обучения, изучение и обобщение инновационного педагогического опыта.

Участниками проекта являются:

- обучающиеся специальности «Технология продукции общественного питания» 1-4 курсов профессиональных образовательных организаций г.о. Самара в возрасте от 16 до 22 лет,
- мастера производственного обучения и преподаватели профессиональных дисциплин профессиональных образовательных организаций г.о. Самара,
- администрация профессиональных образовательных организаций г.о. Самара.

Современные социально-экономические условия, тенденции развития технологий современного производства ставят особые задачи при подготовке будущих рабочих и специалистов, реализация которых возможна только при наличии постоянного взаимодействия профессиональных образовательных учреждений и работодателей. **Партнерами** при реализации проекта выступили крупнейшие предприятия пищевой промышленности Самарской области - ЗАО «Самарский булочно-кондитерский комбинат» и ООО «Нестле – Россия» (Шоколадная фабрика «Россия»). Конкурсу профессионального мастерства было предложено дать имя Почетного гражданина г.о. Самара, Героя Социалистического Труда, Заслуженного работника пищевой индустрии, основателя и первого директора Куйбышевской шоколадной фабрики «Россия» Елены Васильевны Шпаковой.

Сроки реализации проекта составляют 3 календарных года (2014 – 2017 гг.), разделенных на три этапа:

- Подготовительный этап - декабрь 2014 года – январь 2015 года, в рамках которого было проведено теоретическое исследование проектного метода обучения и инновационного педагогического опыта в данной области, разработка Положения конкурса профессионального мастерства и составление алгоритма подготовки обучающихся к конкурсу;
- Практический этап – февраль 2015 – март 2017 года, в рамках которого была проведена подготовка обучающихся и 2 городских конкурса профессионального мастерства молодых кондитеров имени Е.В. Шпаковой в марте 2015 года и марте 2016 года, планируется проведение третьего конкурса в марте 2017 года;
- Контрольно-оценочный этап – апрель – декабрь 2017 года, в рамках которого планируется подвести итоги проекта и проанализировать динамику сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся по специальности «Технология продукции общественного питания».

Обеспечение проекта требует наличия следующих ресурсов:

1. Информационные ресурсы – сбор, обработка, анализ и своевременное обеспечение информацией участников проекта возложен на методическую и административную службы ГБПОУ «Самарский техникум кулинарного искусства»;
2. Экспертные ресурсы предоставляются партнерами проекта и профессиональными образовательными организациями г.о. Самара;
3. Административные и кадровые ресурсы для подготовки и реализации проекта предоставляются ГБПОУ «Самарский техникум кулинарного искусства»;
4. Материально-технические ресурсы, в том числе оборудование, специализированные помещения (лабораторные), сырье для подготовки обучающихся к конкурсу и проведения конкурса предоставляются ГБПОУ «Самарский техникум кулинарного искусства»;

5. Финансовая реализация проекта осуществляется за счет бюджетных средств, выделяемых по действующим нормативам финансирования профессиональным образовательным учреждениям, внебюджетных средств, получаемых ГБПОУ «Самарский техникум кулинарного искусства» при оказании платных образовательных услуг, а также спонсорской помощи.

В результате реализации проекта предполагается достижение следующих образовательных результатов:

1. рост сформированности профессиональных и общих компетенций обучающихся в рамках требований ФГОС СПО по специальности «Технология продукции общественного питания», определяемый на контрольной группе в 14 человек с помощью контрольных тестовых срезов на базе Региональной инновационной площадки в сфере образования «Разработка и апробация организационных механизмов формирования общих компетенций обучающихся в процессе освоения ими содержания учебных дисциплин и междисциплинарных курсов основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования»;

2. расширение компетентностного поля обучающихся за рамки ФГОС СПО по специальности «Технология продукции общественного питания» и приведение его в соответствие со стандартами международной организации WorldSkills;

3. освоение обучающимися инновационных кондитерских и хлебобулочных технологий, реализуемое с помощью ежегодной смены содержания конкурсного задания;

4. увеличение количества призеров и победителей конкурсов профессионального мастерства различного уровня как среди обучающихся, так и среди мастеров производственного обучения.

Оценка результатов реализации проекта проходит по следующим критериям:

- количество обучающихся, мастеров производственного обучения и преподавателей, принявших участие в конкурсе;

- призовые места и победы обучающихся, мастеров производственного обучения и преподавателей в конкурсах профессионального мастерства городского, регионального, окружного и всероссийского уровней;
- сформированность общих и профессиональных компетенций, определяемая с помощью начального, промежуточных и контрольного компетентностных срезов.

**Достигнутые образовательные результаты по состоянию
на 1.09.2016 года**

Таблица 1. Количество участников конкурсов профессионального мастерства

Участники проекта	2015 г.	2016 г.	2017 г. (планируемое кол-во)
Обучающиеся	14 чел.	23 чел.	30 чел.
Мастера производственного обучения	21 чел.	25 чел.	35 чел.
Преподаватели профессиональных дисциплин	5 чел.	8 чел.	12 чел.
ИТОГО	40 чел.	56 чел.	77 чел.

Таблица 2. Призовые места и победы обучающихся, мастеров производственного обучения и преподавателей в конкурсах профессионального мастерства городского, регионального, окружного и всероссийского уровней

Ф.И.О.	Конкурс профессионального мастерства	Результат
<i>Мастера производственного обучения</i>		
Чудаев А.А.	Областной чемпионат профессионального мастерства «Лучший мастер производственного обучения по профессии Повар» 2015	I место (Самарская область)
	VI Всероссийский молодежный чемпионат по кулинарии и сервису «Студенческий ПИР», номинация «Сахарные цветы»	Серебряная медаль (РФ)
<i>Обучающиеся</i>		
Бесчастнов И.	XV Молодежные Дельфийские игры России в компетенции «Поварское дело»	Золотая медаль (РФ)
	Областной чемпионат профессионального мастерства «Лучший по профессии» 2015	II место (Самарская область)

Каргин И.	XIV Молодежные Дельфийские игры России в компетенции «Поварское дело»	Серебряная медаль (РФ)
Сергейчева Т.	World Skills Russia в компетенции «Поварское дело» 2015	Бронзовая медаль (РФ)
Албина А.	VI Всероссийский молодежный чемпионат по кулинарии и сервису «Студенческий ПИР», номинация «Русская кухня: блинный десерт»	Диплом (РФ)
Оленин И.	World Skills Russia в компетенции «Поварское дело» 2016	Золотая медаль (РФ)
	World Skills Russia в компетенции «Поварское дело» 2016	Золотая медаль (ПФО)
Агаева Э.	World Skills Russia в компетенции «Выпечка осетинских пирогов»	Бронзовая медаль (РФ)
Кабанова А.	VI Всероссийский молодежный чемпионат по кулинарии и сервису «Студенческий ПИР», номинация «Работы из сахара: Сахарные цветы»	Серебряная медаль (РФ)
	VI Всероссийский молодежный чемпионат по кулинарии и сервису «Студенческий ПИР», номинация «Работы из шоколада»	Диплом (РФ)
Афанасьев А.	World Skills Russia в компетенции «Поварское дело» 2015	Золотая медаль (Самарская область)
	World Skills Russia в компетенции «Поварское дело» 2015	Медаль за профессионализм (РФ)

Таблица 3. Сформированность профессиональных и общих компетенций обучающихся в рамках требований ФГОС СПО по специальности «Технология продукции общественного питания» определялась по контрольной группе в количестве 14 чел., которая принимает участие в каждом ежегодном этапе конкурса профессионального мастерства.

Компетенции	Январь 2015 г. Начальный срез	Март 2015 г. I промеж. срез	Март 2016 г. II промеж. срез
Общие компетенции			
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	75 %	78 %	83 %
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	64 %	74 %	79 %

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	53 %	58 %	64 %
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	68 %	71 %	76 %
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	57 %	59 %	62 %
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	67 %	70 %	76 %
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	63 %	68 %	74 %
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	49 %	55 %	59 %
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	67 %	69 %	73 %
Профессиональные компетенции			
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	81 %	83 %	88 %
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	75 %	80 %	84 %
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	88 %	90 %	93 %
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	76 %	78 %	83 %

Таким образом, в процессе реализации педагогического проекта рост сформированности общих и профессиональных компетенций составил 5-10 % по сравнению с начальной подготовкой.

Дальнейшее развитие педагогического проекта предполагается в форме выхода конкурса профессионального мастерства молодых кондитеров им. Е.В. Шпаковой на областной уровень и получение им открытого характера.