**Доклад**

**Тема: Методические рекомендации по разработке урока с применением стандартов WorldSkills для преподавателей спецдисциплин и мастеров производственного обучения.**

Чипигина Кристина Алексеевна, преподаватель спецдисциплин,

 ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» г. Белгород.

**Введение**

В обществе нашего времени успешность в профессиональной деятельности специалиста напрямую зависит от процесса передачи знаний, умений, навыков, компетентносных основ индивидуализации каждого обучающегося, а так же стабильного развития их творческого потенциала, способность выражаться в выбранной профессии, достигая при этом наивысших результатов. Все эти факторы необходимо ускорить, ведь время не стоит на месте, обучение студентов должно проходить быстрее, технологичней и с достаточно высокой точностью. Путем внедрения в профессиональный образовательный процесс уже эффективных практических и профессиональных стандартов WorldSkills выстраивается технология обучения, развивается индивидуальная траектория профессиональной подготовки высококвалифицированных кадров.

Применяя на уроках новые педагогические технологии, четко понимаю, высокую эффективность получаемых занятий, ориентированных на положительный результат.

В содержание практических занятий, как показывает опыт, целесообразно на каждом практическом занятии соотносить требованиям Федеральных государственных образовательных стандартов, среднего профессионального образования с элементами технологии WorldSkills.

Пример усвоения и применения на практических занятиях профессиональных стандартов WorldSkills .

соблюдению техники безопасности



 Организация рабочего места

1. 
2. 

Профессиональные стандарты WorldSkills

знанию технологических процессов

пониманию трендов развития отрасли





навыкам коммуникации и межличностных отношений

Рис.1

эффективности расхода ресурсов

Для повышения эффективности образовательного процесса при проведении практического урока, использую следующие современные образовательные технологии: урок-конкурс.

На уроках используем аналог рабочей тетради [Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов WorldSkills по компетенции Поварское дело][1; с 20]. Позволяет ознакомить студентов с современными технологиями в профессиональной сфере деятельности и стандартами WorldSkills по соответствующей компетенции.

Урок-конкурс - совершенствованная форма демонстрации профессиональных компетенций в условиях соперничества обучающихся при выполнении конкурсных заданий. Результативно осваивается – умение реально оценить свои способности в профессии, возможность заявить о себе как о профессионале, а так же является самоанализом своей профессиональной деятельности. В основном конкурс проводится в виде «кулинарного поединка» с использованием черного ящика, задания берется из перечня блюд для отработки по специальности, в который входят конкурсные блюда WorldSkills. Конечно такой урок сложнее по структуре, требует большей предварительной подготовки обучающихся и самого преподавателя, но результаты стоят того. Оценивается художественные основы оформления блюд, современные подходы и тенденции, теория цвета и композиции в кулинарии. Используем набор аспектов из критериев WorldSkills для измерения навыков и квалификации.

Критерии оценивания, шкала от 1 до 9 означает:
9 - шедевр, наивысшая оценка блюду;
8 - отлично, качество соответствует всем требованиям блюда;
7 - хорошо, качество блюда имеет небольшие недочеты;
6 - удовлетворительно, качество имеет ошибки, которые можно исправить в оформлении;
5 - качество на уровне ниже, много ошибок, но у участника есть хороший навык и достаточные знания по выполнению задания;
4 - есть хорошие теоретические знания по выполнению задания, но нет практических навыков;
3 - нет навыков, знания на среднем уровне;
2 - нет навыков, знания на низком уровне;
1 - отсутствуют знания и навыки, обучающийся не приступил к заданию.

И после таких уроков-конкурсов выявляются обучающиеся наиболее одаренные, талантливые и психологически устойчивые к стрессовым ситуациям, их дальнейшая ступень к познавательной деятельности, к закреплению профессиональных навыков, любви к своей профессии является участие в чемпионатах профессионального мастерства по компетенциям на уровне техникума.

**Заключение.**

Социуму нужны такие выпускники - специалисты, которые умеют анализировать свою профессиональную деятельность, быстро принимать решения и легко встраиваться в постоянно меняющиеся производственные технологии, демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, формировать линию профессионального поведения в стандартных и нестандартных ситуациях.

Можно утверждать, что все рассмотренные выше факторы обеспечивают эффективность внедрения стандартов WorldSkills в образовательный процесс профессионального образовательного техникума, выполняются в полной мере. Как студент, так и преподаватель заинтересован в улучшении профессиональных компетенций – это непосредственный план на успешную карьерную профессиональную деятельность будущего специалиста.

Список литературы

1. Зайцева Е.М. Инновационные технологии в профессиональном образовании как основа профессионально-личностного становления будущего специалиста. М., 2011. С.123

2. Иванов, Д.А. Компетентностный подход в образовании. Проблемы, понятия, инструментарий: Учебно-методическое пособие. / Д.А. Иванов, К.Г Митрофанов, О.В. Соколова- М.: АПК и ПРО, 2003. - 101 с.

3. Маркова А.К, Матис Т.А., Орлов А.Б. Формирование мотивации учения. М., 2010.- 56 с.

4. Панфилова А.П. Взаимодействие участников образовательного процесса: учебник для бакалавров / А. П. Панфилова, А. В. Долматов ; под ред. А. П. Панфиловой. — Москва: Издательство Юрайт, 2014. — 487 с.

5. Регламент Корпоративного Чемпионата профессионального мастерства “Молодые Профессионалы – 2017” (WorldSkills Russia) [Текст]

http://worldskills.ru/press/docs , .http://worldskills.ru/home/missiya/