

ЭТАПЫ ПОДГОТОВКИ СТУДЕНТОВ К ДЕМОНСТРАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ И ЧЕМПИОНАТНОМУ ДВИЖЕНИЮ WS

Кокорина Наталья Валентиновна,
Милюшина Татьяна Михайловна,
мастера производственного обучения
ГБПОУ «КТСиТ», г. Курган

Присоединение нашей страны к движению WorldSkills показало необходимость пересмотра подхода к профессиональному образованию на государственном уровне. Привлекательность стандартов WorldSkills состоит не только в популяризации рабочих профессий, но в первую очередь в возможности на практике познакомиться с мировыми профессиональными стандартами. В результате можно сказать, что реформа профессионального образования началась, и перед нами стоят задачи приведения образовательных программ в соответствие с современными требованиями.

Эта система оценивания дает четкое понимание, какие знания и навыки усвоены и закреплены студентами и показывает проблемные точки в образовательном процессе. При всех своих «плюсах» на сегодняшний день можно констатировать, что студенты без дополнительной подготовки выполнять такого рода задания не готовы.

Первоочередная задача для преподавательского состава – это пересмотр содержания образовательных программ, их актуализация и изменение системы оценивания. При разработке программы на основе профессиональных стандартов был проведен сравнительный анализ конкурсных заданий по стандартам WS и профессиональным модулям ФГОС. В профессиональных стандартах WS трудовые функции представлены намного шире, чем виды профессиональной деятельности во ФГОС, поэтому при разработке ППКРС необходимо внести некоторые дополнительные разделы в профессиональные модули.

Источниками для разработки образовательных модулей WS станут документы (техническое описание конкурсного задания, инфраструктурный лист, конкурсное задание, критерии оценивания).

Активное участие в чемпионатах WORLDSKILLS предполагает использование такой системы методов, которая направлена главным образом не на изложение преподавателем готовых знаний, их запоминание и воспроизведение, а на самостоятельное овладение студентами знаний и умений в процессе активной мыслительной и практической деятельности.

Сейчас все выпускные группы по профессиям и специальностям сдают демонстрационный экзамен, задание которого сформировано на основе конкурсного задания WorldSkills по компетенциям. Подготовка студентов к данному мероприятию поставила перед преподавателями множество вопросов. Демонстрационный экзамен для каждого из студентов будет проверкой их знаний и умений на актуальность, а для преподавателей станет поводом к пересмотру учебных программ и методики оценивания.

Для того, чтобы достичь положительных результатов, необходимо разработать методику отбора и подготовки участника. Этот процесс разбивается на несколько этапов.

Первоначально проводится конкурс внутри группы с целью выявления сильнейших студентов. Затем проводится внутритехникумовский чемпионат, где соревнуются между собой победители внутригрупповых конкурсов. Обучающийся, который одержал победу на чемпионате техникума, представляет своё учебное заведение на областном уровне (участвует в чемпионате, который проводится между несколькими профессиональными заведениями). Далее проходит всероссийский чемпионат.

На начальном этапе необходимо ознакомиться с конкурсной документацией (конкурсное задание, инфраструктурный лист, техническое описание компетенции, кодекс этики, критерии оценивания).

Первый этап - для организации первичного отбора 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.

Второй важный параметр – цели участника по реализации себя в профессии, кем он себя видит в перспективе.

Третий - способности к профессии и обучаемость. Если рассматривать профессию кондитера, то наиболее важной характеристикой будущего участника и просто профессионала является чувство вкуса и баланса: если технологии и оборудование можно изучить, недостающие навыки освоить, то с вышеупомянутым параметром сложнее – он или есть, или его нет.

Второй этап - подготовка обучающихся (подбор рецептур и апробация их на практике, подбор необходимого профессионального оборудования, инвентаря, инструментов, психологическая подготовка обучающихся к конкурсу).

Третий этап – проведение конкурса и подведение итогов конкурса внутри группы.

Далее данные этапы повторяются на внутритехникумовском уровне, на областном уровне, на всероссийском уровне.

Форма организации студентов на 1 этапе – групповая, на 2 и 3 этапах - индивидуальная.

Ведущие виды деятельности обучающихся – поисковая (поиск новых рецептов, технологий и т.д.) и творческая (создание собственных фирменных рецептов блюд).

Режим работы имеет урочно-внеурочную форму. Часть материала обучающийся отрабатывает на занятиях учебной и производственной практик под руководством мастера и наставника, часть изучает самостоятельно, часть тренировок проходит с мастером производственного обучения.

Для успешной реализации необходимо техническое оснащение (прописано в инфраструктурном листе). Участник должен уметь пользоваться современным профессиональным оборудованием и инвентарем (индукционные плиты, пароконвектоматы, печи конвекционные, аэрограф, аппарат для темперирования

шоколада, шкаф шоковой заморозки, формы профессиональные для конфет, десертов и т.)

Для коррекции поведения обучающихся в стрессовых ситуациях привлекается педагог-психолог.

Цели поэтапной подготовки:

- мотивировать молодых людей конкурировать, чтобы разбудить их энтузиазм по поводу профессиональной подготовки.
- создать уникальные средства обмена и сравнения опыта в различных учебных профессиональных учреждениях;
- посредством организации конкурсов, чемпионатов и прочих мероприятий достигать высокой личной самореализации участвующих в движении.

Пользуясь такой схемой подготовки, студенты нашего техникума занимают призовые места на региональных чемпионатах «Молодые профессионалы» (Worldskills Russia).