

Департамент образования и науки Кемеровской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Яшкинский техникум технологий и механизации»

**Система работы методической комиссии  
профессий и специальностей сферы обслуживания  
по подготовке обучающихся к конкурсам  
профессионального мастерства**

III Областной конкурс «Лучшая методическая служба  
профессиональной образовательной организации»

Номинация: Деятельность профессиональных объединений педагогов в  
ПОО

Авторы:

Воронкова Марина Владимировна

Фадеева Екатерина Васильевна

Гончарова Людмила Павловна

Яшкино

2018

## АННОТАЦИЯ

В условиях поиска эффективных форм, способствующих профессиональному становлению студентов, педагогический коллектив Яшкинского техникума технологий и механизации выстраивает собственную модель подготовки специалистов, способных быстро приспосабливаться к новым условиям, обладающих достаточно высоким уровнем профессиональных умений и востребованных на рынке труда. Структурным элементом этой модели являются конкурсы профессионального мастерства.

В работе представлен опыт работы методической комиссии по повышению профессионального мастерства педагогических работников как главного условия успешности обучающихся, раскрыты особенности подготовки обучающихся к региональным чемпионатам «Молодые профессионалы» (WSR), «Абилимпикс» через внутренние конкурсы профессионального мастерства и реализацию образовательного проекта «Мастерская кулинара».

Преимуществами конкурсной работы являются наличие материалов по проведению внутреннего конкурса профессионального мастерства, а также материалов образовательного проекта «Мастерская кулинара». Представленный опыт работы методической комиссии может быть интересен специалистам учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования, и использован для организации конкурсного движения.

## ОГЛАВЛЕНИЕ

Пояснительная записка .....	4
1.1 Организация и содержание работы методической комиссии по повышению квалификации педагогов.....	5
1.2 Методика проведения внутреннего конкурса профессионального мастерства ....	9
1.3 Подготовка обучающихся к региональным чемпионатам через участие в проекте «Мастерская кулинара» .....	14
Заключение.....	16
ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ИСТОЧНИКИ ИНФОРМАЦИИ .....	17
Приложение 1 .....	18
Приложение 2.....	22
Приложение 3 .....	26
Приложение 4.....	28
Приложение 5.....	32
Приложение 6.....	33
Приложение 7 .....	35

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В Концепции Федеральной целевой программы развития образования на 2016-2020 годы перед профессиональным образованием поставлена цель – «существенно увеличить вклад профессионального образования в социально- экономическую и культурную модернизацию России, в повышение ее глобальной конкурентоспособности, обеспечить востребованность экономикой и обществом каждого обучающегося». Одним из основных направлений реформирования системы среднего профессионального образования обозначено развитие движения "Молодые профессионалы" (WorldSkills), которое позволяет провести независимую оценку качества подготовки в системе СПО, оценить, насколько уровень соответствует современным требованиям.

Целью представленного конкурсного материала является описание опыта работы методической комиссии по развитию конкурсного движения среди обучающихся по профессиям и специальностям индустрии питания.

Задачи:

1. Представить результаты работы методической комиссии по повышению профессионального мастерства педагогических работников как главного условия подготовки успешного студента.

2. Раскрыть особенности проведения внутреннего конкурса профессионального мастерства на примере специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

3. Описать опыт подготовки обучающихся к региональным чемпионатам «Молодые профессионалы» (WSR), «Абилимпикс» через реализацию образовательного проекта «Мастерская кулинара».

Новизна данной работы заключается в описании практического опыта методического сопровождения подготовки обучающихся к региональным чемпионатам «Молодые профессионалы» (WSR), «Абилимпикс» в образовательном учреждении на основе опыта, накопленного при проведении внутренних конкурсов профессионального мастерства и реализации образовательного проекта «Мастерская кулинара».

Практическая значимость конкурсной работы заключается в том, что представленные результаты методического сопровождения конкурсов профессионального мастерства: Положение о проведении конкурса, Методические рекомендации для студентов по работе над проектом, План работы методического семинара для педагогов по освоению метода проектов, Сценарий закрытия конкурса профессионального мастерства, образовательный проект «Мастерская кулинара» могут быть использованы учреждениями среднего профессионального образования в качестве практической основы для подготовки будущих участников конкурсов профессионального мастерства по специальностям и профессиям индустрии питания.

Основные положения работы представлялись на областном конкурсе «Преподаватель года», областном конкурсе «Профориентир», международных научно-практических конференциях «Профессиональное образование и занятость молодежи: XXI век. Актуальные направления профессиональной ориентации учащейся молодежи» (Кемерово, 2017 год), «Компетентностный подход как основа подготовки конкурентоспособных выпускников» (Новокузнецк, 2018 год).

## **1.1 ОРГАНИЗАЦИЯ И СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ МЕТОДИЧЕСКОЙ КОМИССИИ ПО ПОВЫШЕНИЮ КВАЛИФИКАЦИИ ПЕДАГОГОВ**

История Яшкинского техникума технологий и механизации насчитывает 95 лет. Из них 25 лет мы готовим специалистов для индустрии питания. В эти годы были заложены основы для подготовки поваров, кондитеров, пекарей, был сформирован творческий коллектив преподавателей и мастеров производственного обучения. Для подготовки специалистов индустрии питания в учреждении реализуется 4 основные профессиональные образовательные программы: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», «Технология продукции общественного питания», «Поварское и кондитерское дело», «Повар, кондитер». В состав методической комиссии входят 7 педагогов, осуществляющих образовательный процесс в профессиональном цикле основных образовательных программ: 5 преподавателей и 2 мастера производственного обучения. Из них 4 педагога являются выпускниками нашего образовательного учреждения.

Успешно сохраняя и поддерживая традиции профессионального образования, педагоги Яшкинского техникума технологий и механизации выстраивают стратегическую линию своего развития в контексте подготовки конкурентоспособных кадров для индустрии питания. Важнейшим условием достижения высокого качества образования, безусловно, является систематическое повышение профессионального мастерства преподавателей и мастеров производственного обучения. А это во многом зависит от организации методической работы. Под методической работой мы понимаем целостную систему мер и мероприятий, основанных на достижениях науки и передового педагогического опыта, направленных на повышение профессиональной компетентности, квалификации, мастерства и творческого потенциала каждого преподавателя и педагогического коллектива в целом (А.М.Моисеев). В техникуме созданы условия для профессионального роста педагогов с использованием внутренних резервов техникума, а также возможностей учреждений повышения квалификации.

Практикуемые формы повышения квалификации педагогов внутри техникума разнообразны: семинары, семинары-практикумы, школа педагогического мастерства, школа начинающего педагога, наставничество, работа в творческих и проблемных группах. Важнейшим структурным элементом в этой системе являются методические комиссии.

Деятельность методической комиссии профессий и специальностей индустрии питания организуется на основании Положения (Приложение 1) и направлена на создание благоприятных условий для непрерывного образования педагогов, повышения их профессионального мастерства, обогащения и развития творческого потенциала каждого педагога. Мероприятия, проводимые методической комиссией, ориентированы на совершенствование и обогащение профессиональных знаний педагогов, готовность к профессиональному самосовершенствованию, работе над собой.

Заседания комиссии проводятся ежемесячно в соответствии с планом работы. На заседаниях методической комиссии анализируются результаты участия в региональных чемпионатах профессионального мастерства. «Плюсы» и «минусы» становятся основой для дальнейшей планомерной работы по повышению профессионализма педагогов как

главного условия успешности учеников. Изучаются технологические описания конкурсных заданий, которые становятся основой для внесения изменений в содержание программ междисциплинарных курсов, учебных практик, курсовых и дипломных работ. Разрабатываются и реализуются образовательные проекты такие как «Мастерская кулинара», направленные на повышение мотивации студентов и совершенствование их навыков.

Результативной формой педагогического просвещения членов комиссии стали семинары и семинары-практикумы «Организация подготовки конкурсантов к чемпионатам «Молодые профессионалы» (WSR) и «Абилимпикс», «Проектная и исследовательская деятельность обучающихся как средство повышения качества образования», «Практические занятия с использованием стандартов WorldSkills как средство повышения качества подготовки специалистов индустрии питания», «От WSR к демонстрационному экзамену». Их проведение способствует актуализации имеющихся педагогических и профессиональных знаний педагогов, раскрытию их творческой позиции.

Одной из форм представления практического опыта и мастерства педагогов комиссии являются открытые уроки, мероприятия, мастер-классы. Они проводятся, как правило, в рамках недель по профессиям «Повар», «Кондитер», «Пекарь». Основная цель их проведения – продемонстрировать коллегам мастерство в выборе форм и методов обучения, позволяющих добиваться максимальной результативности труда обучающихся. По результатам открытых уроков, мероприятий проводится их обсуждение, как правило, деловое, всестороннее, критическое, а главное, доброжелательное. Мы всегда помним мудрое и научно подтвержденное мнение К.Д.Ушинского: «Передается мысль, выведенная из опыта, но не сам опыт».

Участью педагогов в профессиональных и творческих конкурсах уделяется особое внимание. Ежегодно в техникуме проводится конкурс профессионального мастерства «Лучший педагог года». По решению коллектива в конкурсную программу введен этап «Вызов профессионалов», где педагоги соревнуются в умениях выполнять задания «Ворлдскиллс». Все педагоги комиссии готовят кулинарное блюдо, кондитерское и хлебобулочное изделие. Их работа, творческое и профессиональное мастерство оценивается представителями социальных партнеров техникума. Такие соревнования создают оптимальные условия для творческой и профессиональной самореализации педагогов, помогают совершенствовать профессиональные навыки, выбирать лучшие решения и способы выполнения своих профессиональных задач.

Нельзя не сказать и о самообразовании педагогов, которое выступает в качестве связующего звена, объединяющего различные формы повышения квалификации. Организация работы над индивидуальными методическими темами и единой методической темой техникума играет значительную роль в совершенствовании содержания, технологий обучения и повышения результативности обучения. Результаты этой работы представляются педагогами на сайтах различных педагогических сообществ, научно-практических конференциях, конкурсах профессионального мастерства:

- защита проекта «Мастерская кулинара» на областном конкурсе «Преподаватель года» (2016 год);

- доклад «Профессиональные пробы в «Мастерской кулинара» как путь к успеху» на международной научно-практической конференции «Профессиональное образование и

занятость молодежи: XXI век. Актуальные направления профессиональной ориентации учащейся молодежи» (2017 год);

- доклад «Контрольно-оценочные средства с учетом требований стандартов WSR как условие успешного формирования общих и профессиональных компетенций обучающихся по профессии «Повар, кондитер» на Областном информационном форуме «Образовательное пространство в XXI веке» (2017 год);

- проект «Мастерская кулинара» на областном конкурсе «Профориентир» (2017 год)

- статья «Внеурочная деятельность в профессиональном становлении студентов ГПОУ «Яшкинский техникум технологий и механизации» на международной НПК «Компетентностный подход как основа подготовки конкурентоспособных выпускников» (2018 год).

Одной из действенных форм повышения мастерства педагогов является обучение по дополнительным образовательным программам, организуемое методической службой техникума. Высшее образование по профилю преподаваемых дисциплин и переподготовку по программе «Педагог профессионального образования», стажировку на предприятиях индустрии питания социальных партнеров техникума прошли 100% преподавателей и мастеров производственного обучения.

Педагоги также обучились по дополнительным образовательным программам повышения квалификации в объеме 72 часов:

- «Мониторинг качества профессионального образования в условиях ФГОС» (ГБУ ДПО «КРИПО») – 5 педагогов (71%),

- «Дистанционные образовательные технологии в профессиональной деятельности преподавателя» (ГБОУ ВО КемГСХИ) - 5 педагогов (71%),

- "Организационно-методическое сопровождение конкурсного движения WorldSkills Russia" (ГБУ ДПО «КРИПО»)- 3 педагога (43%);

- «Содержательно-методические и технологические основы экспертирования конкурсов профессионального мастерства для людей с инвалидностью» (ГПОУ «Профессиональный колледж г.Новокузнецка) – 2 педагога (29%).

В 2015-2018 годах педагоги приняли участие в областных семинарах: «Разработка образовательных программ на основе профессиональных стандартов» (ГПОУ КемТИПиСУ), «Реализация активных и интерактивных форм и методов обучения по дисциплинам профессионального цикла и МДК» (ГПОУ ЮТК), «Использование интерактивных и деятельностных технологий в формировании ОК и ПК выпускников» (ГПОУ БПТ), августовских педагогических конференциях работников профессиональных образовательных организаций Кемеровской области. Представляли опыт работы на областных тематических консультациях, которые проводятся в течение трех лет на базе техникума по проблемам: «Приоритетные направления развития профессиональной образовательной организации», «Проектная деятельность обучающихся и педагогов – инструмент реализации ФГОС нового поколения», «Подготовка конкурентоспособного выпускника». По результатам участия в курсовой подготовке, семинарах на заседаниях комиссии заслушивается отчет, в котором особое внимание уделяется вопросам изучения и внедрения передового педагогического опыта.

Имеют опыт работы в качестве экспертов региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» (WSR), а так же прошли обучение и получили свидетельства, дающие право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills: руководитель методической комиссии, преподаватель Фадеева Екатерина Васильевна

(компетенция «поварское дело»), преподаватель Гончарова Людмила Павловна (компетенция «хлебопечение»), мастер производственного обучения Головченко Мария Николаевна (компетенция «кондитерское дело»).

В комиссии накоплен опыт подготовки педагогов к аттестации. В нашем учреждении аттестация стала формой профессионально-личностного совершенствования, стимулом для творческой инициативы. Сегодня все педагоги комиссии имеют квалификационные категории (2 педагога - высшую, 5 – первую), а также успешно прошли добровольную сертификацию и получили сертификаты, свидетельствующие о высоком уровне профессиональной компетентности, обеспечивающей качество педагогической деятельности.

Таким образом, эффективность деятельности педагогов по подготовке обучающихся к конкурсам профессионального мастерства зависит не только от накапливания и использования уже найденных способов педагогического воздействия, но и от развития навыков самостоятельного решения возникающих вопросов, от способности педагогов обучаться на собственном опыте. Сочетание различных форм повышения квалификации, самообразования, обобщения и исследования педагогического и профессионального опыта способствуют развитию творчества, росту профессионального уровня, сближению с обучающимися, более качественной подготовке специалистов.



## 1.2 МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ВНУТРЕННЕГО КОНКУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА

В условиях рыночной экономики возрастает значение профессионального мастерства работников и необходимость в высококвалифицированных конкурентоспособных специалистах. Молодые люди, выпускаемые из техникума, должны быть готовы стать первыми, стать успешными в профессиональной деятельности, и конкурс поможет им раскрыть творческий потенциал, проверить способности к самостоятельной профессиональной деятельности, повысит интерес к получаемой специальности и будет стимулировать к дальнейшему профессиональному и личностному развитию.

В данной работе представлены подходы к организации конкурса профессионального мастерства среди обучающихся на примере специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», в основу которого положен метод проектов. Идея состоит в том, что конкурсанты должны представить проект хлебобулочного или кондитерского изделия, недорогого, полезного для растущего организма подростков, востребованного студентами Яшкинского техникума. Прежде чем конкурсанты дойдут до финала, им предстоит выдержать четыре испытания: показать знания теории, защитить проект изделия, затем реализовать проект и проверить его эффективность востребованностью у покупателей. Особенностью, которая отличает конкурс профессионального мастерства «сегодня» от конкурса «вчера», является включение в процесс оценивания конкурсных изделий студентов - покупателей хлебобулочной и кондитерской продукции в буфете техникума; проведение конкурсных испытаний в условиях, приближенных к реальным.

На всем протяжении подготовки и проведения конкурса его нормативное, организационное, информационное и методическое сопровождение осуществляет методическая служба техникума и методическая комиссия по профессиям и специальностям сферы обслуживания. В начале учебного года на заседании методической комиссии обсуждаются сроки и этапы его проведения, создается рабочая группа, в состав которой входят преподаватели, методисты, представители социальных партнеров техникума. В компетенцию создаваемой рабочей группы входит решение следующих вопросов:

- определение приоритетных целей конкурса, утверждение плана работы по организации и проведению конкурса;
- определение условий проведения конкурса (правил, сроков и т.п.);
- формирование состава жюри конкурса;
- координация работы жюри в течение всего периода проведения конкурса;
- разработка заданий для всех этапов конкурса и критериев оценки их выполнения;
- определение системы оценки конкурсных работ;
- фиксация хода проведения конкурса в протоколах проведения конкурса;
- подведение итогов и выявление победителя и призеров конкурса;
- подготовка и организация проведения церемонии награждения победителей конкурса;
- организация фото и видеосъемки мероприятий конкурса;
- составление сметы расходов на проведение конкурса;

- размещение итоговых материалов на сайте образовательного учреждения, в средствах массовой информации Яшкинского района.

Решения рабочей группы ложатся в основу Положения о проведении конкурса (Приложение 2). После рассмотрения Положения на педагогическом совете техникума оно утверждается директором и доводится до сведения участников образовательного процесса. Объявление о конкурсе публикуется на сайте и информационном стенде учреждения. Члены методической комиссии проводят с обучающимися беседы, разъясняющие условия проведения конкурса. С этого момента начинается подготовка конкурсантов.

Первое конкурсное испытание проводится в форме компьютерного тестирования и его цель – проверить знания основ технологии приготовления мучных и кондитерских изделий, микробиологии и физиологии питания и отобрать лучших студентов для участия в защите проектов. Задания для участников конкурса готовят преподаватели методической комиссии, обращая внимание на корректность и правильность формулировок вопросов.

В теоретическом этапе принимают участие все обучающиеся по специальности, за исключением студентов 1 курса, поскольку они ещё не приступили к освоению профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы.

Результаты тестирования конкурсантов заносятся в итоговую таблицу, представляющую собой ранжированный список участников, расположенных по мере убывания набранных ими баллов (Приложение 3). Количество участников следующего этапа определяется Положением о конкурсе. В нашем случае – это 10 конкурсантов, показавших самые высокие результаты.

Информация о результатах тестирования и именах студентов, показавших лучшие результаты, дате проведения следующего испытания публикуется на сайте учреждения.

В фойе техникума оформляется переносной стенд, где размещается информация о результатах каждого конкурсного испытания. На стенде студенты, педагоги, сотрудники техникума могут разместить слова поддержки и одобрения конкурсантам.

Следующее конкурсное испытание включает подготовку и защиту проекта изготовления хлебобулочного или кондитерского изделия. Выбор изделия конкурсантами определяется требованием конкурса - обновить ассортимент хлебобулочных и кондитерских изделий, реализуемых в буфете техникума. Организаторы конкурса ставят перед участниками задачу обосновать значимость этого изделия в питании студентов, рассчитать рецептуру, составить технологическую карту приготовления и приготовить его в учебных цехах техникума.

Цель этого этапа – проверить умение конкурсанта анализировать информацию, исследовать проблему, предлагать варианты ее решения, презентовать свою идею и убеждать в необходимости ее реализации. Это один из сложнейших этапов, который проверяет лидерские качества участников и уровень сформированности таких компетенций как:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Для подготовки проекта конкурсантам дается один месяц. Каждому участнику назначается руководитель проекта из числа преподавателей методической комиссии, который оказывает им консультации по вопросам:

- содержания и последовательности выполнения проекта, определению методов исследования;
- требованиям к рецептуре и технологическим расчетам;
- принципам разработки и оформления проекта;
- подготовки к защите проекта.

Методическая комиссия обеспечивает конкурсантов рекомендациями по составлению и оформлению проектов (Приложение 4). Для педагогов проводится методический семинар по изучению требований, предъявляемых к практико-ориентированным проектам (Приложение 5).

Период подготовки защиты проектов сопровождается следующими организационно-методическими мероприятиями:

- назначение дня проведения конкурса;
- организация работы жюри;
- подготовка протоколов конкурсного соревнования (Приложение 3);
- обеспечение технического оснащения места проведения конкурса;
- размещение на сайте и информационном стенде учреждения информации о предстоящем конкурсном испытании;
- организация фотосъемки и видеосъемки конкурсных испытаний;
- составление заявки на необходимые продукты.

Защита проектов проводится в течение двух дней. Сначала конкурсанты представляют изделие, затем готовят его в учебном кондитерском цехе или учебной пекарне техникума. Состав жюри формируется из специалистов техникума, связанных с производством кондитерских и хлебобулочных изделий, представителей работодателей и студенческого самоуправления. Поскольку проекты предлагают введение в рацион питания студентов новых изделий, то организуется зрительское голосование.

В первый день защита проектов проводится в актовом зале техникума. Поддержать конкурсантов приглашаются все обучающиеся, педагоги и сотрудники техникума. Защищая проект, конкурсанты доказывают его значимость, опираясь на данные исследования ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий, реализуемых в буфете техникума, а также результаты социологического опроса удовлетворенности студентов ассортиментом представленной в буфете продукции. Главные требования к проектам – реалистичность, малобюджетность, простая рецептура и несложная технология приготовления. Предлагаемые изделия должны быть полезны для растущего организма подростков, а конкурсанты - уверены и грамотны в представлении своей идеи.

По решению жюри, с учетом зрительского голосования в следующий этап конкурса проходят 5 участников.

Следующий шаг по условиям конкурса - приготовление проектируемого изделия. Конкурсное жюри оценивает соблюдение технологии приготовления, техники безопасности и санитарных требований, умение правильно использовать оборудование и материалы в приготовлении изделий, вкусовые качества и оформление приготовленных

изделий. В основу оценки выполнения практической части конкурса положена проверка сформированности профессиональных компетенций, требуемых ФГОС по специальности, таких как:

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

Для того, чтобы обучающиеся, педагоги, сотрудники техникума могли увидеть процесс выполнения конкурсантами практической части конкурса, в цехах устанавливаются видеокамеры. Видеотрансляция по сети ведется во все аудитории и фойе техникума. Таким образом, в конкурсный процесс включаются практически все участники образовательного процесса.

Отметим, что продемонстрировать свои умения большой аудитории - сложная задача для конкурсантов. Но проверить уровень сформированности умения «готовить и презентовать изделия с элементами шоу» необходимо, так как профессиональные стандарты по профессиям «Пекарь» и «Кондитер», требуют выполнение трудовой функции, связанной с презентацией хлебобулочных и кондитерских изделий. Эти две рабочие профессии получают наши студенты в рамках ФГОС по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

По решению жюри три изделия конкурсантов допускаются к производству и реализации в буфете техникума. Для изготовления этих изделий в реализацию проекта включаются студенты-пекари, студенты-технологи хлеба, студенты по профессии «повар, кондитер», которые готовят их на лабораторно-практических занятиях и занятиях учебной практики под руководством преподавателей и мастеров производственного обучения. В период подготовки конкурсных изделий к производству:

- конкурсанты корректируют технологические карты и согласовывают их с главным технологом техникума;

- педагоги вносят коррективы в виды учебно-производственных работ с учетом производства новых изделий.

Привлечению внимания к этим изделиям помогают их наименования, связанные с именами конкурсантов, например, «Женькин пирог», «Завтрак для студента от Максима», «Курник Ольги Панковской».

В течение месяца в буфет техникума поступают изделия, приготовленные по рецептуре конкурсантов, где проводится мониторинг продаж, осуществляется опрос студентов на удовлетворенность вкусовыми качествами и стоимостью новых продуктов. По истечении одного месяца по данным информации, предоставленной бухгалтерией техникума о количестве произведенной и реализованной новой продукции определяется лидер вкуса и победитель в соревновании за звание лучшего технолога года.

По окончании конкурса, изделия, предложенные победителями и призерами, продолжают производить в техникуме. Под теми же названиями они реализуются не только в буфете, но и в учебных магазинах техникума до тех пор, пока пользуются спросом у покупателей.

На финальном этапе конкурса методическая комиссия готовит торжественное мероприятие (Приложение 6), где объявляются итоги конкурса, награждаются победители, организует фотосъемку и размещает материалы об итогах конкурса на сайте учреждения и в средствах массовой информации.

Используя эту же методику мы проводим внутренние конкурсы профессионального мастерства и определяем лучшего технолога общественного питания, лучшего повара техникума. Считаем, что такие конкурсы, без сомнения, способствуют повышению мотивации к получению профессии или специальности, творческому отношению к выбранной профессиональной деятельности, поскольку каждый этап конкурса показывает студентам значимость будущей профессиональной деятельности, востребованность предложенных ими изделий в питании как студентов, так и покупателей.

Итоги конкурса анализируются на заседании методической комиссии и выносятся на педагогический совет, где рассматриваются возможности использования результатов внутреннего конкурса для подготовки к чемпионатам «Молодые профессионалы» (WSR) и «Абилимпикс».

### **1.3 ПОДГОТОВКА ОБУЧАЮЩИХСЯ К РЕГИОНАЛЬНЫМ ЧЕМПИОНАТАМ ЧЕРЕЗ УЧАСТИЕ В ПРОЕКТЕ «МАСТЕРСКАЯ КУЛИНАРА»**

Для подготовки обучающихся к чемпионатам профессионального мастерства методической комиссией разработан и реализуется образовательный проект «Мастерская кулинара» (Приложение 7). Суть проекта заключается в создании на базе техникума мастерской из числа студентов и учащихся восьмых и девярых классов школ поселка Яшкино для обучения школьников приготовлению кулинарных блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий.

Особенность его в том, что занятия со школьниками проводятся студентами под руководством педагогов в форме мастер-классов. Это, несомненно, способствует дальнейшему профессиональному становлению студентов, и в то же время даёт школьникам возможность «примерить» профессии повара, кондитера и пекаря на себя.

Поскольку проект имеет профориентационную направленность, то студенты должны заинтересовать школьников поварским и кондитерским делом, преподнести его так, чтобы школьник захотел учиться этим профессиям и именно в нашем техникуме. Вместе с тем, обучая школьников, студенты совершенствуют практические навыки и отрабатывают задания чемпионатов профессионального мастерства.

Для реализации проекта, на начальном этапе мы создаём рабочую группу из числа студентов, победителей и призеров внутренних конкурсов профессионального мастерства по профессиям и специальностям индустрии питания. Под руководством педагогов методической комиссии они составляют программу занятий, разрабатывают материалы для их проведения.

Затем готовятся рекламные материалы (презентации, буклеты, плакаты), организуются встречи с учащимися восьмых и девярых классов школ поселка Яшкино и их родителями.

Так формируется группа школьников, которая проходит профессиональные пробы в «Мастерской кулинара» в течение учебного года 1 раз в неделю по 2 часа во второй половине дня в учебных кондитерском и кулинарном цехах, пекарне техникума.

При определении тем занятий мы руководствуемся техническими описаниями заданий чемпионатов «Молодые профессионалы», «Абилимпикс» по компетенциям «поварское дело», «кондитерское дело», «хлебопечение», а также предпочтениями школьников и их родителей по приготовлению различных кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий.

Поскольку мастер-классы готовят и проводят студенты, то содержание занятий строится с опорой на знания, умения и практический опыт, полученные ими на уроках общепрофессиональных дисциплин, междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики, конкурсах профессионального мастерства, что способствует успешному формированию профессиональных компетенций. Проба себя в роли мастера требует от них не только серьезной подготовки к занятиям, но и готовности к демонстрации своих умений незнакомой аудитории. Подготовка к мастер-классам, их проведение формируют у студентов коммуникативные умения, воспитывают такие личностные качества как мобильность, самостоятельность, способность рационально использовать рабочее время, ответственность за конечный результат. И главное –

готовность демонстрировать свои профессиональные навыки незнакомой аудитории. Что очень важно в условиях проведения чемпионатов и конкурсов профессионального мастерства.

Для школьников участие в проекте - это возможность получить навыки приготовления и оформления кулинарных блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий. Что, безусловно, пригодится участникам мастер-классов в дальнейшей жизни, даже если их профессиональная деятельность не будет связана с индустрией питания.

Выпустив две группы школьников, прошедших профессиональные пробы в «Мастерской кулинара», мы можем подвести некоторые итоги реализации проекта:

- доля школьников, оставшихся в проекте до его завершения от общего числа участников - 83%;

- доля школьников, участников проекта, желающих воспользоваться сертификатом на преимущественное право поступления в техникум по профессиям и специальностям индустрии питания, составила 46%;

- доля студентов, включившихся в проект от общего числа обучающихся по профессиям и специальностям индустрии питания, составила 32%;

- качественная успеваемость обучающихся по результатам промежуточной аттестации повысилась на 12%.

Таким образом, можно с уверенностью сказать, что участие в проекте помогло подготовить школьников к осознанному профессиональному выбору.

Для студентов работа в проекте стала своего рода открытием, позволившим по-новому взглянуть на получаемую профессию или специальность.

Для учреждения проект стал одним из средств повышения имиджа на рынке образовательных услуг, который, безусловно, будет содействовать увеличению количества абитуриентов.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Разработанный механизм методического сопровождения конкурсов профессионального мастерства позволяет активизировать методическую работу в техникуме, целенаправленно развивать профессиональное мастерство педагогических кадров, обогащая их профессиональный опыт и расширяя горизонты педагогического видения. Практика подготовки обучающихся к региональным чемпионатам «Молодые профессионалы» (WSR), «Абилимпикс» на основе опыта, накопленного при проведении внутренних конкурсов профессионального мастерства и реализации образовательного проекта «Мастерская кулинара», доказала свою эффективность:

- в 2017 году Ясков Дмитрий занял 3 место во II чемпионате «Абилимпикс» по профессиональному мастерству среди студентов с инвалидностью в Кемеровской области в компетенции «выпечка хлебобулочных изделий»;

- в 2018 году Елизавета Ожигова заняла 2 место в III чемпионате «Абилимпикс» в компетенции «Поварское дело»;

- в 2018 году Шпалева Юлия заняла 2 место в IV региональном чемпионате WSR «Молодые профессионалы» по компетенции «Хлебопечение».

Немаловажное значение при подготовке к чемпионатам и конкурсам профессионального мастерства имеет исследовательская деятельность студентов, которая помогает обучающимся познакомиться с современными направлениями в кулинарии. В течение трех лет обучающиеся успешно участвуют в региональной научно-практической конференции «Развитие творческой деятельности обучающихся в условиях непрерывного многоуровневого и многопрофильного образования»:

- в 2016 году проект Евгения Вотинова об отношении студентов техникума к экопродуктам и их влиянии на здоровье человека стал лауреатом конференции;

- в 2017 году исследование Макаровой Марии о значении иммунонутриентов в питании студентов Яшкинского техникума – лауреат конференции;

- в 2018 году Леплинский Константин занял 1 место с исследованием, посвященным молекулярной кухне.

Научно-практические конференции способствуют развитию исследовательских умений, логического мышления, творческой активности, а в конечном итоге – совершенствованию качества подготовки будущих специалистов.

На чемпионатах рабочих профессий студенты показывают приобретенные ими профессиональные навыки, отстаивают честь техникума, делают определенные заявки на будущее и придают дополнительный стимул для дальнейшего развития учреждения.

Участие педагогов в чемпионатах в качестве экспертов повышает уровень их профессионализма. Использование педагогами активных методов обучения способствует повышению качества образовательного процесса, выработке новых подходов к осуществлению образовательного процесса, развитию творческих способностей студентов.



## ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ИСТОЧНИКИ ИНФОРМАЦИИ

Концепция Федеральной целевой программы развития образования на 2016-2020 годы. Утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. N 2765-р [Электронный ресурс]. – Минобрнауки РФ, Режим доступа: URL: <http://xn--80abucjiibhv9a.xn--p1ai/%D0%B4%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%8B/4952>

Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Утвержден приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 №373 [Электронный ресурс]. – Минобрнауки РФ, Режим доступа: URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_167767/c95df3393bbcbde3483df0b716c203f72c24e40a/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_167767/c95df3393bbcbde3483df0b716c203f72c24e40a/)

Сахарова, В.И. Метод проектов в образовательном процессе [Текст]: методические рекомендации /авт.-сост. В.И. Сахарова; под общ.ред. Т.С.Паниной. – Кемерово : Изд-во ГОУ «КРИПО», 2007.-72 с.

## ПОЛОЖЕНИЕ О МЕТОДИЧЕСКОЙ КОМИССИИ

### 1. Общие положения

1.1 Методическая комиссия ГПОУ ЯТТиМ (далее – техникум) – это профессиональное объединение педагогов одной или нескольких родственных профессий/специальностей, созданная для организации учебно-методической работы в учреждении.

1.2 Методическая комиссия (далее – МК) в своей работе руководствуется Уставом техникума, Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации», и настоящим Положением.

1.3 МК может быть создана при наличии трех и более педагогических работников, ведущих обучение по одной или нескольким родственным профессиям/специальностям.

1.4 Количество методических комиссий и их численность определяется, исходя из необходимости комплексного решения поставленных перед учреждением задач, и утверждается директором техникума.

1.5 МК создаются, реорганизуются и ликвидируются приказом директора по представлению заместителя директора по учебно-методической работе.

1.6 Руководство каждой комиссией осуществляет ее председатель, назначенный из числа наиболее опытных, подготовленных педагогов. Председатель комиссии назначается на учебный год. На председателя МК возлагаются следующие обязанности:

- составление планов работы комиссии, рассмотрение календарно-тематических планов преподавателей, мастеров производственного обучения;
- организация и руководство работой по учебно-программному и учебно-методическому обеспечению учебных дисциплин, профессиональных модулей;
- организация и руководство работой по разработке материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся и итоговой аттестации выпускников по дисциплинам, курируемым данной МК;
- организация контроля за качеством проводимых членами комиссии занятий;
- руководство подготовкой и обсуждением открытых учебных занятий, мероприятий;
- организация взаимопосещения педагогами занятий и других мероприятий, входящих в компетенцию МК;
- организация представления опыта педагогов в научно-практических конференциях, публикациях в различных педагогических изданиях, конкурсах профессионального мастерства и т.д.;
- организация проведения предметных недель, недель по профессиям/специальностям;
- организация проектной и исследовательской деятельности обучающихся;
- организация участия обучающихся в олимпиадах и профессиональных конкурсах различного уровня.

1.7 Общее руководство работой всех МК осуществляет заместитель директора техникума по учебно-методической работе.

1.8 Работа по выполнению обязанностей председателя МК подлежит дополнительной оплате, установленной в соответствии с Положением об оплате труда учреждения, и в пределах фонда оплаты труда, сроком на учебный год.

### 2. Цели и задачи методической комиссии

2.1 МК создаются с целью оказания помощи преподавателям и мастерам производственного обучения в реализации Федеральных государственных

образовательных стандартов среднего профессионального образования, повышении профессионального мастерства педагогических работников.

#### 2.2 Задачи МК:

- обеспечение теоретической, психологической, методической поддержки педагогических работников учреждения;
- стимулирование повышения научно-теоретического, научно-методического уровня преподавателей, мастеров производственного обучения;
- совершенствование форм и методов обучения, обеспечивающих овладение учебными и профессиональными практическими умениями и навыками.

### **3. Содержание деятельности методической комиссии**

3.1 Систематическое информирование педагогов МК о нормативно-правовых актах Министерства образования и науки Российской Федерации и департамента образования и науки Кемеровской области.

3.2 Разработка рабочих учебных программ и учебных планов в соответствии с требованиями Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования. Разработка изменений, дополнений, уточнений к программам.

3.3 Создание и совершенствование комплексного учебно-методического обеспечения учебных дисциплин, профессиональных модулей входящих в компетенцию МК.

3.4 Выработка единых методических требований к содержанию работы учебных кабинетов.

3.5 Повышение педагогической и профессиональной квалификации членов комиссии, оказание помощи начинающим педагогическим работникам в подготовке и проведении занятий и внеклассных мероприятий; самообразование, организация взаимопосещения занятий, их анализа и оценки.

3.6 Изучение, анализ и оценка процедуры и результатов контроля обучающихся: текущего контроля, промежуточных и итоговых аттестаций.

3.7 Разработка и реализация мер по улучшению результатов текущего контроля, промежуточных и итоговых аттестаций.

3.8 Организация и осуществление внеурочной работы:

- подготовка и проведение недель по профессиям/специальностям;
- подготовка и проведение профессиональных конкурсов и олимпиад.

3.9 Изучение, анализ, отбор и внедрение в образовательный процесс:

- эффективных педагогических и воспитательных технологий, методов и методик;
- достижений передового педагогического опыта;
- достижений науки и техники;

- учебников, учебных и методических пособий, технических средств обучения и контроля.

3.10 Подготовка учебных и методических пособий, материалов, дидактических материалов, наглядных пособий, технических средств обучения и контроля. Подготовка их к тиражированию и распространению. Участие в научно-исследовательской и опытно-экспериментальной работе.

### **4. Основные формы работы методической комиссии**

4.1 Основными формами работы МК являются:

- заседания МК по вопросам методики обучения и воспитания обучающихся;
- круглые столы, совещания и семинары по учебно-методическим вопросам, творческие отчеты преподавателей, мастер-классы;
- открытые уроки и внеклассные мероприятия по дисциплине, междисциплинарному курсу, производственному обучению;

- лекции, доклады, сообщения, дискуссии по методикам обучения и воспитания, вопросам общей педагогики и психологии;
- проведение предметных и методических недель;
- взаимопосещение уроков.

## **5. Порядок работы методической комиссии**

5.1 Работа МК проводится в соответствии с планом работы на текущий учебный год. План составляется председателем МК, рассматривается на заседании МК, согласовывается с заместителем директора по учебно-методической работе и утверждается директором техникума.

5.2 Заседания МК проводятся не реже 4 раз в учебный год. О времени и месте проведения заседания руководитель МК обязан поставить в известность заместителя директора по учебно-методической работе.

5.3 При рассмотрении вопросов, затрагивающих тематику или интересы других МК, на заседания необходимо приглашать их руководителей (педагогов).

5.4 Контроль за деятельностью методических комиссий осуществляется директором техникума, его заместителем по учебно - методической работе в соответствии с планами учебно-методической работы техникума и внутреннего контроля, утверждаемыми директором техникума.

## **6. Права и ответственность предметной (цикловой) комиссии**

6.1 МК комиссия имеет право:

- вносить предложения по организации и содержанию работы по аттестации педагогических работников;
- готовить предложения и рекомендовать кандидатуры педагогов для повышения квалификационной категории;
- выдвигать от МК педагогов для участия в профессиональных конкурсах;
- выдвигать предложения об улучшении учебно-воспитательного процесса в техникуме;
- ставить вопрос о публикации материалов передового педагогического опыта, накопленном в МК;
- ставить вопрос перед администрацией техникума о поощрении членов МК за активное участие в исследовательской (экспериментальной) деятельности;
- рекомендовать членам МК различные формы повышения квалификации: обращаться за консультациями по проблемам учебной деятельности и воспитания обучающихся.

6.2 Каждое заседание комиссии протоколируется. Протокол заседания МК должен быть занесен в книгу протоколов и содержать:

- порядковый номер протокола и дату заседания;
- общее число членов комиссии и количество участвующих в заседании;
- фамилии и должность приглашенных;
- повестку дня заседания;
- краткое содержание докладов, выступлений, предложений, замечаний участников заседания;
- полностью принятые по каждому пункту повестки дня решения и итоги голосования по ним.

6.3 Решения комиссии принимаются простым большинством голосов членов. Решение МК должно быть конкретным с указанием ответственного, исполнителей и сроков исполнения.

6.5 МК техникума несет ответственность за:

- качество подготовки обучающихся по дисциплинам и профессиональным модулям своего цикла;

- подготовку рекомендаций на педагогов методической комиссии для прохождения аттестации.

6.6 Каждый член МК имеет право:

- высказывать свое мнение, замечания, возражения и предложения по любому из обсуждаемых вопросов;

- выступать с педагогической инициативой по совершенствованию образовательного процесса;

- участвовать в организации и проведении экспериментальной (исследовательской) педагогической работы.

6.7 Каждый член МК обязан:

- принимать активное участие в работе комиссии;

- лично участвовать в заседаниях комиссии.

## **7. Делопроизводство**

Для продуктивной работы МК должны быть разработаны и изданы следующие документы:

- Положение о МК техникума;

- анализ работы комиссии за предыдущий учебный год;

- план работы на текущий учебный год;

- банк данных о сотрудниках МК (образование, квалификационная категория, сроки курсов повышения квалификации, темы по самообразованию);

- протоколы заседаний МК;

- планы проведения предметных, методических недель, недель по профессиям.

- график проведения совещаний, конференций, семинаров, круглых столов,

творческих отчетов, деловых игр и т. д..

- график прохождения аттестации преподавателями и мастерами производственного обучения на текущий год.

- перспективный план повышения квалификации членами МК.

- график повышения квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения на текущий год.

- график проведения открытых уроков и внеклассных мероприятий.

Председатель МК отвечает за ведение необходимой документации.

Хранение документации осуществляется в методическом кабинете училища.

**ПОЛОЖЕНИЕ О КОНКУРСЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА  
«ЛУЧШИЙ ТЕХНОЛОГ»**

**1. Общие положения**

1.1 Настоящее положение о конкурсе профессионального мастерства (далее - Конкурс) определяет порядок организации и проведения Конкурса среди обучающихся по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий ГПОУ «Яшкинский техникум технологий и механизации», его организационно-методическое и информационное обеспечение, порядок участия в конкурсе и определение победителей.

**2. Цели и задачи Конкурса**

2.1 Цель Конкурса – повышение качества подготовки будущих специалистов по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Задачи Конкурса:

- совершенствовать профессиональную подготовку обучающихся по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- содействовать развитию мотивации обучающихся к учебной деятельности;
- стимулировать творческую профессиональную активность обучающихся.

**3. Организаторы, участники и сроки проведения Конкурса**

3.1 Организаторами Конкурса выступают администрация и методическая комиссия по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий ГПОУ «Яшкинский техникум технологий и механизации».

3.2 В Конкурсе принимают участие все обучающиеся по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий ГПОУ «Яшкинский техникум технологий и механизации», за исключением обучающихся 1 курса.

3.3 Конкурс проводится в \_\_\_\_\_ 201\_\_ года.

3.4 Для проведения конкурса создается оргкомитет, в компетенцию которого входит решение следующих вопросов:

- определение приоритетных целей Конкурса, утверждение плана работы по организации и проведению Конкурса;
- определение условий проведения Конкурса;
- формирование состава жюри Конкурса;
- координация работы жюри в течение всего периода проведения Конкурса;
- разработка заданий для всех этапов Конкурса и критериев оценки их выполнения;
- определение системы оценки конкурсных работ;
- фиксация хода проведения Конкурса в протоколах проведения конкурса;
- подведение итогов и выявление победителя и призеров Конкурса;
- подготовка и организация проведения церемонии награждения победителей Конкурса;
- организация фото и видеосъемки мероприятий Конкурса;
- составление сметы расходов на проведение Конкурса;

- размещение итоговых материалов на сайте образовательного учреждения, в средствах массовой информации Яшкинского района.

3.5 Жюри Конкурса формируется из специалистов техникума, связанных с производством кондитерских и хлебобулочных изделий, представителей работодателей и студенческого самоуправления и утверждается директором техникума. Персональный состав жюри определяется на каждый этап конкурса.

Жюри Конкурса обеспечивает:

- оценку уровня выполнения конкурсных заданий участниками Конкурса;
- оформление протоколов выполнения конкурсных заданий;
- составление рейтинга участников по результатам этапов Конкурса;
- определение финалистов и победителя Конкурса.

3.6. Общее организационное, методическое и информационное сопровождение Конкурса осуществляет методическая служба техникума.

#### **4. Содержание и порядок проведения Конкурса**

4.1. Конкурс представляет собой соревнования, предусматривающие выполнение теоретического и профессионального видов заданий, и состоит из 4 этапов.

4.2. Профессиональное задание обучающихся – это проект, который необходимо выполнить участнику Конкурса для демонстрации определенного вида профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС с применением практических навыков, заключающихся в проектировании, разработке, изготовлении изделия, по заданным параметрам с контролем соответствия результата проектным показателям.

Теоретическое задание – компьютерное тестирование по вопросам общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

4.4. **Первый этап** – отборочный, в ходе которого проводится компьютерное тестирование обучающихся. Максимальное количество баллов – 30. Время выполнения - 45 минут.

В 1 этапе Конкурса участвуют все обучающиеся по специальности, за исключением студентов 1 курса. По результатам тестирования отбирается 10 обучающихся, из числа ответивших правильно не менее чем на 50% вопросов и показавших наивысшие результаты. Они допускаются ко 2 этапу Конкурса.

При равенстве, установленном для данного этапа, показателей у двух участников предпочтение отдаётся обучающемуся, имеющему лучшую успеваемость по дисциплинам профессионального цикла.

4.5. **Второй этап** – защита проектов, в ходе которого участники Конкурса осуществляют публичную защиту проекта, направленного на обновление ассортимента хлебобулочной и кондитерской продукции в буфете техникума. Время выступления для представления проекта – до 10 минут.

Критерии оценивания:

- новизна и актуальность идеи;
- правильность расчета рецептуры и описания технологического процесса;
- возможность практической реализации;
- экономическая эффективность идеи;
- оригинальность, творческий характер проекта;

- эмоциональность выступления.

Каждый критерий оценивается по 5 – балльной шкале. Максимальное количество баллов – 30. По результатам второго этапа жюри определяет 5 участников следующего этапа Конкурса.

На этом этапе организуется зрительское голосование. К баллам конкурсанта, набравшего максимальное количество голосов зрителей, добавляется 5 баллов.

**4.6. Третий этап** – полуфинал, в ходе которого конкурсант готовит проектируемое изделие в кондитерском цехе или учебной пекарне техникума. Продолжительность выполнения задания индивидуальная и зависит от технологии приготовления изделия, предложенного конкурсантом, но не более 3 часов. Критерии оценки:

- соблюдение правил безопасности труда;
- рациональность организации рабочего места;
- применение рациональных приёмов труда;
- соблюдение технологических требований и качества выполнения заданий;
- выполнение норм времени;
- вкусовые качества выпечки;
- оформление и название.

Каждый критерий оценивается по 5 – балльной шкале. Максимальное количество баллов – 35.

**4.5. Четвертый этап** – финал, в ходе которого изделие подготавливается к реализации в буфете техникума. Продолжительность этапа - 30 дней. Победитель этапа определяется данными бухгалтерии о количестве реализованного продукта за 30 дней. Для этого составляется ранжированный список участников финала Конкурса, расположенных по мере убывания количества проданных предложенных к реализации изделий. Единицы измерения: 1 изделие – 1 штука.

## **5. Подведение итогов Конкурса, награждение победителей**

5.1. Победители и призеры Конкурса определяются по лучшим показателям выполнения конкурсных заданий.

5.2. Каждый член жюри составляет ведомость оценок выполнения теоретического и практического заданий, подсчитывает соответственно для каждого участника сумму баллов.

5.3. Председатель жюри суммирует отдельно показатели и делит полученный результат на число членов жюри. Итоговая оценка заносится в протокол. При равенстве показателей предпочтение отдается участнику, имеющему лучшую оценку финального этапа Конкурса.

5.4. Итоги Конкурса оформляются протоколом, подписывается всеми членами жюри.

5.5. Меры поощрения победителей и призеров Конкурса устанавливаются директором техникума.

5.6. Итоги Конкурса объявляются приказом по техникуму и доводятся до студенческого коллектива.

5.7. По результатам Конкурса конкурсантам вручаются:

Победителю – диплом за 1 место, призёрам – дипломы за 2 и 3 место в конкурсе профессионального мастерства.



Обучающимся, которые участвовали в защите проектов, но не стали победителями – дипломы лауреатов конкурса профессионального мастерства.

Обучающимся, которые участвовали в Конкурсе, но не стали победителями или лауреатами – сертификаты участников.

## **6. Финансирование конкурса**

6.1. Финансирование Конкурса осуществляет ГПОУ «Яшкинский техникум технологий и механизации» из средств внебюджетной деятельности. Оргкомитет Конкурса организует работу по привлечению спонсоров.

## **7. Информационное обеспечение конкурса**

Сайт ГПОУ ЯТТиМ ([www.yttim.ru](http://www.yttim.ru)), информационный стенд ГПОУ ЯТТиМ, газета «Яшкино», газета «Яшкинский вестник».

**ПРОТОКОЛ  
РЕЗУЛЬТАТОВ КОНКУРСА «ЛУЧШИЙ ТЕХНОЛОГ»  
ПО ИТОГАМ ОТБОРОЧНОГО ТЕСТИРОВАНИЯ**

Дата проведения \_\_\_\_\_

№/П	ФИО участника	№ группы	% верных ответов
1			
2			
3			
4..			

Председатель жюри:  
ФИО \_\_\_\_\_

Члены жюри:  
\_\_\_\_\_

**ПРОТОКОЛ  
РЕЗУЛЬТАТОВ КОНКУРСА «ЛУЧШИЙ ТЕХНОЛОГ»  
ПО ИТОГАМ ЗАЩИТЫ ПРОЕКТОВ**

Дата проведения \_\_\_\_\_

Каждый критерий оценивается по 5 – балльной шкале. Максимальное количество баллов – 30.

Зрительское голосование: к баллам конкурсанта, набравшего максимальное количество голосов зрителей, добавляется 5 баллов.

Номер по жеребьевке	ФИО участника	Критерии оценки						Результаты зрительского голосования	Сумма баллов
		Новизна и актуальность	Правильность расчета рецептуры и описания технологического процесса	Возможность практической реализации	Экономическая эффективность	Оригинальность, творческий характер	Эмоциональность выступления		

Председатель жюри:  
ФИО \_\_\_\_\_

Члены жюри:  
\_\_\_\_\_

**ПРОТОКОЛ  
РЕЗУЛЬТАТОВ КОНКУРСА «ЛУЧШИЙ ТЕХНОЛОГ»  
ПО ИТОГАМ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ**

Дата проведения \_\_\_\_\_

Каждый критерий оценивается по 5 – балльной шкале. Максимальное количество баллов – 35.

Номер	ФИО участника	Критерии оценки							Сумма баллов
		Соблюдение правил безопасности труда	Рациональность организации рабочего места	Применение рациональных приёмов труда	Соблюдение технологических требований и качества выполнения заданий	Выполнение норм времени	Вкусовые качества выпечки	Оформление	

Председатель жюри:  
ФИО \_\_\_\_\_

Члены жюри:  
\_\_\_\_\_

**ПРОТОКОЛ  
РЕЗУЛЬТАТОВ КОНКУРСА «ЛУЧШИЙ ТЕХНОЛОГ»  
ПО ИТОГАМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТОВ**

Номер	Наименование изделия, ФИО автора изделия	Критерии оценки		
		Количество изделий, поступивших для реализации в буфете техникума, шт.	Количество изделий, реализованных в буфете техникума, шт	Место в конкурсе

Председатель жюри:  
ФИО \_\_\_\_\_

Члены жюри:  
\_\_\_\_\_

### МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ СТУДЕНТОВ ПО РАБОТЕ НАД ПРОЕКТОМ

Здравствуйтесь, участник конкурса профессионального мастерства. Вы сделали важный шаг в своей жизни - выбрали профессию, ремесло. Вы получили необходимые знания на теоретических занятиях, умения - на уроках учебной практики, закрепили их на производственной практике. Вам предоставляется уникальная возможность показать всё, что Вы знаете и умеете, на конкурсе профессионального мастерства «Лучший технолог 2016». И мы Вам поможем быть первым, быть лучшим в выбранном деле!

#### **Что такое проект?**

Проект – это Ваша самостоятельная работа, направленная на решение конкретной проблемы, на достижение оптимальным способом заранее запланированного результата. Проект позволит Вам максимально раскрыть свой творческий потенциал, проявить себя, попробовать свои силы, приложить свои знания, принести пользу, показать публично достигнутый результат.

Вам предстоит разработать практико-ориентированный проект, конечным продуктом которого должно быть кондитерское или хлебобулочное изделие, востребованное студентами техникума.

Для подготовки проекта Вам дается один месяц. Если представленный Вами проект по решению членов жюри будет допущен к реализации, то у Вас будет еще один месяц для того, чтобы в реальных условиях производства изготовить предложенное изделие и проверить его востребованность студентами техникума.

#### **Каков порядок работы над проектом?**

Направление Вашей проектной деятельности определено условиями конкурса: разработать и предложить к реализации кондитерское или хлебобулочное изделие, востребованное студентами техникума.

Для реализации проекта Вам нужно ответить на следующие вопросы:

- почему это важно для студентов техникума? (проблема проекта)
- зачем Вы делаете проект? (цель проекта)
- что Вы будете делать для достижения цели? (задачи проекта)
- как Вы сможете добиться цели? (методы и способы достижения цели)
- что получится в результате, как решится проблема? (ожидаемый результат).

#### Выполняйте проект в следующем порядке:

1. Проведите исследование ассортимента хлебобулочной и кондитерской продукции, реализуемой в буфете техникума.
2. Проведите исследование удовлетворенности студентов хлебобулочной и кондитерской продукции, реализуемой в буфете техникума.
3. Проанализируйте данные исследования и определите противоречия между ассортиментом реализуемой продукции и удовлетворенностью студентов этим ассортиментом.

4. Предложите свою идею по разрешению противоречия.
5. Аргументируйте ее значимость.
6. Сформулируйте цель и задачи проекта.
6. Распределите по порядку все действия, которые будете осуществлять для решения поставленных задач.
7. Объясните, как будете достигать поставленной цели, и какой планируете получить результат.
8. Обсудите проект с руководителем проекта и внимательно выслушайте его рекомендации.
9. Скорректируйте проект в соответствии с рекомендациями руководителя.
10. Выполните расчеты, составьте технологическую карту.
11. Оформите проект на бумаге.
12. Подготовьтесь к защите и оценке качества Вашей работы, выполняя для защиты демонстрационные наглядные материалы.
13. Не забывайте на каждом этапе консультироваться с руководителем проекта, прислушивайтесь к советам опытных профессионалов!
11. Защитите проект.

#### **Рекомендации по работе над проектом**

- используйте в работе справочную литературу: каталоги, словари, журналы, книги, ресурсы сети Интернет;
  - думайте о том, как Ваша работа пригодится Вам в будущей профессиональной деятельности;
  - всегда помните об экологии и здоровье;
  - используйте знания по любым дисциплинам, а также свой бытовой опыт.
- Проявляя творчество, основывайтесь только на научных знаниях;
- не стесняйтесь по всем вопросам обращаться к руководителю проекта.

#### **Требования к оформлению текстового варианта проектной работы**

Собраны все сведения, сделаны все необходимые расчеты и наблюдения. Теперь нужно кратко изложить на бумаге самое главное и рассказать об этом людям. Причем все предложенные мысли, новые идеи и информация должны быть доказаны. Текст проекта оформляется в текстовом редакторе Word (все поля – 20 мм, абзацный отступ – 1,25см, шрифт – TimesNewRoman размером 14 пт. через одинарный междустрочный интервал).

Структура работы состоит из титульного листа и описания работы. Образец оформления титульного листа представлен на рисунке 1.

Описание работы включает следующее содержание:

- актуальность выбранной темы;
- проблема;
- цель проекта;
- задачи, поставленные для реализации проекта;
- план (содержание работы);
- механизм реализации проекта.
- расчет рецептуры проектируемого изделия.
- технологическая карта приготовления изделия.
- ожидаемый результат.

Департамент образования и науки Кемеровской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Яшкинский техникум технологий и механизации»

ПРОЕКТ ИЗГОТОВЛЕНИЯ  
МУЧНОГО КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ  
«ПЛЕТЕНКА С МАКОМ»

Выполнил : Иванов Иван, студент 2  
курса специальности 19.02.03 Технология  
хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Руководитель: Петрова Мария  
Ивановна

Яшкино 2016

Рисунок 1. Образец оформления титульного листа

### Требования к презентации

Для защиты своего проекта Вы можете использовать презентацию. Не забывайте о правилах успешной презентации своего проекта:

1. Цель любой презентации - убедить.
2. Восприятие Вашей презентации аудиторией более важно, чем Ваше собственное ощущение.
3. Каждая презентация должна быть запоминающейся, привлекать внимание, призывать к действию, быть значимой.

Для создания качественной презентации необходимо соблюдать ряд требований:

- соблюдать единый стиль оформления;
- для фона презентации предпочтительны холодные тона;
- на одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовка, один для текста;
- для фона и текста используйте контрастные цвета.
- используйте возможности компьютерной анимации для представления информации на слайде, только если это необходимо, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде;
- предпочтительно горизонтальное расположение информации;
- наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана;
- если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней;
- размер шрифта для заголовков – не менее 24 пт, для информации не менее 18 пт.;
- нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации;
- для выделения информации следует использовать жирный шрифт;
- нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже строчных);
- не заполняйте один слайд слишком большим объемом информации: люди могут одновременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений;
- наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде.

### **Памятка для защиты проекта**

- При подготовке выступления учитывайте интерес и подготовку слушателей, их осведомленность о теме вашего выступления.
- Тщательно продумайте план выступления. Оно должно включать введение, основную часть и заключение.
- Заранее определите ключевые моменты, на которых надо сделать упор, их последовательность (таких моментов должно быть не много, чтобы не перегружать слушателей).
- Составьте ваше выступление так, чтобы рассказ занимал по времени 5-7 минут. Помните, что хорошо воспринимается эмоциональное и короткое по времени изложение материала с использованием интересных примеров.
- Употребляйте только понятные вам термины.
- Распланируйте использование средств наглядности – они должны сопровождать выступление, подчёркивать ключевые моменты и помочь слушателям представить, то о чём идёт речь.
- Проведите репетицию своего выступления и доведите его до нужной продолжительности.
- Несколько глубоких вдохов перед началом выступления помогут унять волнение. Думайте о тех, кто Вас слушает, как если бы все они были Вашими друзьями.
- Начните своё выступление с приветствия.
- Огласите название проекта, сформулируйте основную идею и причину выбора темы.
- Не забывайте об уважении к слушателям в течение своего выступления (говорите внятно).
- Старайтесь установить зрительный контакт с аудиторией – это поможет Вам вызвать их симпатию, кроме того, глаза тех, кто Вас слушает, покажут, насколько им интересно то, что Вы говорите.
- Поблагодарите слушателей за внимание, а руководителя – за помощь.
- В конце выступления Вам могут задать вопросы. Воспринимайте каждый вопрос как свидетельство интереса публики к Вашему выступлению и к Вам лично. Помните: дополнительные вопросы – это шанс ещё раз продемонстрировать свою эрудицию!
- Помните, что критерии, по которым будут оценивать Ваш проект на конкурсе следующие:
  - новизна и актуальность идеи;
  - правильность расчета рецептуры и описания технологического процесса;
  - возможность практической реализации;
  - экономическая эффективность идеи;
  - оригинальность, творческий характер проекта;
  - эмоциональность выступления.

**ПЛАН РАБОТЫ МЕТОДИЧЕСКОГО СЕМИНАРА  
«ИДЕЯ. ЗАМЫСЕЛ. ПРОЕКТ»**

Методический семинар «Идея. Замысел. Проект» представляет собой цикл занятий для педагогов по освоению метода проектов. Данный семинар – ключ к руководству практико-ориентированными проектами студентов при подготовке к конкурсу профессионального мастерства «Лучший технолог 2016». Периодичность проведения занятий с педагогами – 1 раз в месяц.

<b>Тема семинара</b>	<b>Содержание занятия</b>	<b>Сроки проведения</b>
Роль практико-ориентированных проектов в профессиональном становлении студентов.	Понятие о проекте. Роль проектов в деятельности людей. Примеры проектов. Этапы организации проектной деятельности студентов. Использование метода проектов в образовательном процессе. Роль педагога и обучающегося в работе над проектом.	Сентябрь
Требования к практико-ориентированному проекту.	Примерная тематика проектов, предлагаемая обучающимся. Выбор тем практико-ориентированных проектов. Методы творчества, применяемые при проектировании.	Октябрь
Структура практико-ориентированного проекта	Освоение и различение понятий «цель», «задачи», «методы» и «результаты проекта». Календарный план проекта.	Ноябрь
Аналитический этап практико-ориентированного проекта	Социологическое исследование как пример учебной исследовательской работы и способ уточнения потребностей целевой аудитории. Обработка и представление результатов исследования. Организация работы с источниками информации.	Декабрь
Практический этап практико-ориентированного проекта	Расчет рецептуры, составление технологической карты, экономическая эффективность.	Январь
Презентационный этап практико-ориентированного проекта	Основы представления результатов проекта с применением презентационных технологий. Требования к мультимедиа-презентации, текстам проекта и доклада. Работа над презентацией.	Февраль



**СЦЕНАРИЙ ЗАКРЫТИЯ КОНКУРСА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА  
«ЛУЧШИЙ ТЕХНОЛОГ 2016»**

**План мероприятия:**

1. Заставка.
2. Выход ведущих (торжественная музыка).
3. Фотопрезентация с конкурса.
4. Поздравление от членов жюри.
5. Поздравление от руководителей проектов.
6. Церемония награждения победителей и призеров конкурса.
7. Песня.
8. Награждение руководителей проектов благодарственными письмами.
9. Песня.

**Ход мероприятия:**

**(звучит торжественная музыка, выход ведущих)**

**1 ведущий:**

Здравствуйте, дорогие друзья! Мы рады приветствовать вас на торжественной церемонии награждения победителей конкурса профессионального мастерства среди студентов Яшкинского техникума технологий и механизации по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

**2 ведущий**

Напоминаем вам, что в техникуме проходил конкурс профессионального мастерства «Лучший технолог». Как это происходило, вы сейчас увидите. Внимание на экран.

*(фотопрезентация с этапов конкурса)*

**1 ведущий:**

Конкурс состоял из 4 этапов. Сначала у конкурсантов проверили знание теории, потом умение убеждать в необходимости производства новых изделий, затем жюри оценило практический опыт приготовления проектируемых изделий. Спустя месяц, после реализации этих изделий в буфете нашего техникума мы готовы назвать лучшего студента-технолога 2016 года!

**2 ведущий:**

Прежде чем мы приступим к церемонии награждения, слово предоставляется члену жюри и нашему социальному партнеру.....

*(поздравление от членов жюри)*

**1 ведущий:**

Самым сложным, по моему, была работа руководителей проектов. Ведь это они вместе с конкурсантами готовились к самым трудным финальным этапам конкурса. От имени всех руководителей проектов слово предоставляется.....

*(слово руководителю проекта)*

**2 ведущий:**

Итак, мы вплотную подошли к церемонии награждения.

Напоминаем, что победителем конкурса стал студент, который спроектировал самое востребованное студентами изделие. Мы проверяли это в течение месяца, подсчитывая количество купленных вами изделий в буфете техникума.

Для объявления победителей конкурса и вручения наград мы приглашаем председателя жюри, директора нашего техникума.....

*(награждение победителей)*

**1 ведущий:**

В подарок победителям конкурса профессионального мастерства, лучшим студентам-технологам звучит песня..... в исполнении.....

**2 ведущий:**

Дорогие друзья, вместе со студентами трудились руководители проектов. И мы от всей души благодарим .....

Дорогие друзья, подарите дружные аплодисменты нашим педагогам.

**1 ведущий:**

Вот и подошел к своему завершению конкурс профессионального мастерства среди студентов Яшкинского техникума «Лучший по технолог-2016».

Мы еще раз поздравляем победителей и надеемся, что изделия, которые они предложили для реализации в буфете будут всегда востребованы, вами, дорогие студенты нашего техникума.

**2 ведущий:**

Конкурс «Лучший технолог-2016» завершен, и мы начинаем подготовку к конкурсу «Лучший технолог 2017». Если ты хочешь, чтобы твое лицо появилось в звездной аллее победителей конкурсов профессионального мастерства, если уверен, что продукция с твоим именем должна быть на прилавках учебных магазинов техникума, то присоединяйся к нам, участвуй в конкурсе и побеждай, а мы тебе поможем!

### ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ПРОЕКТ «МАСТЕРСКАЯ КУЛИНАРА»

#### Актуальность проекта

Комплекс мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования на 2015–2020 годы, включает подготовку квалифицированных рабочих по 50 наиболее востребованным на рынке труда профессиям. В их числе профессия «Повар, кондитер». В список Топ-Регион входят специальности «Технология продукции общественного питания», «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». Образовательное учреждение, реализующее федеральные государственные образовательные стандарты из списка Топ-50 и Топ-Регион должно обеспечить подготовку выпускников в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и передовыми производственными технологиями. Подготовка конкурентоспособных специалистов будет максимально эффективной, если на обучение в техникум будут поступать школьники, имеющие мотивацию к получению профессии\специальности.

#### Проблема проекта

По данным анкетирования выпускников девятых классов школ поселка Яшкино 23% школьников делают профессиональный выбор, руководствуясь мнением родителей. К мнению друзей прислушиваются 25%, для 12% важно мнение учителей, и только 16% отметили значимость профориентационной работы, проводимой школой и учреждениями профессионального образования.

Следствием недостаточно эффективной профориентационной работы техникума и школы является тот факт, что немалая часть студентов, бывших школьников, поступает на обучение, имея отдаленное представление о будущей профессиональной деятельности. По результатам опроса студентов разных курсов по профессии «Повар, кондитер» около 50% из них не планируют продолжение профессиональной карьеры по выбранной профессии. Это подтверждают результаты государственной итоговой аттестации: лишь 40% выпускников выходит из стен техникума с повышенным четвертым разрядом (Приложение 2).

Таким образом, недостаточная профориентационная работа техникума и школы является одной из причин несформированности профессиональной мотивации как студентов, так и выпускников школ. Как следствие, слабая мотивация к овладению профессией на высоком уровне снижает качество получаемого профессионального образования. Необходим поиск эффективных форм профориентационной работы, которые будут способствовать формированию:

- у школьников - внутренней готовности к осознанному и самостоятельному выбору будущей профессиональной деятельности;
- у студентов - мотивации к овладению профессией на высоком уровне и повышению качества получаемого профессионального образования.

Одной из действенных форм профессиональной ориентации являются профессиональные пробы, которые дают возможность школьникам попробовать свои

силы в той или иной сфере деятельности и определить, соответствует ли характер данной работы их способностям и умениям. Вместе с тем, участие в профессиональных пробах студентов в качестве инструкторов, мастеров способствует их профессиональному становлению.

#### **Цель и задачи проекта**

Цель проекта - содействие профессиональной ориентации школьников и профессиональному становлению студентов по профессиям/специальностям индустрии питания через проведение профессиональных проб в творческом объединении «Мастерская кулинара».

Задачи проекта:

1. Разработать программно-методическое обеспечение профессиональных проб в творческом объединении «Мастерская кулинара».
2. Осуществить набор школьников в творческое объединение «Мастерская кулинара».
3. Реализовать программу профессиональных проб в творческом объединении «Мастерская кулинара».
4. Проанализировать эффективность работы по реализации проекта.

#### **Целевая группа проекта:**

Обучающиеся восьмых, девярых классов школ поселка Яшкино.

#### **Команда проекта:**

- преподаватели профессионального цикла и мастера производственного обучения по профессиям/специальностям индустрии питания;
- обучающиеся по профессиям/специальностям индустрии питания, победители и призеры внутренних конкурсов профессионального мастерства;
- бухгалтер техникума;
- юрист техникума;
- педагог-организатор;
- преподаватель информатики.

#### **Механизм реализации проекта:**

Для реализации проекта на начальном этапе создается рабочая группа из числа педагогов и студентов по профессиям/специальностям индустрии питания. Они составляют программу профессиональных проб, подбирают материалы для их проведения. Работа проходит в форме бесед, дискуссий, мозговых штурмов, изучения различных информационных источников.

На следующем этапе готовятся рекламные материалы (презентации, буклеты, плакаты) программы профессиональных проб в творческом объединении «Мастерская кулинара». Их студенты разместят в социальных сетях. С помощью рекламных роликов и презентаций проведут встречи с учащимися восьмых и девярых классов школ поселка Яшкино и их родителями и осуществят набор желающих принять участие в проекте. Работа этого этапа потребует использование информационно-коммуникационных технологий, дискуссий, коллективного обсуждения, бесед.

На третьем этапе реализуется программа профессиональных проб в «Мастерской кулинара». Студенты под руководством педагогов проводят цикл занятий по приготовлению кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий с

обучающимися 8-9 классов. Темы занятий определяются предпочтениями школьников и их родителей, а также интересом студентов к приготовлению этих блюд.

Формирование знаний школьников о профессиях повара, пекаря, кондитера и их социальной значимости осуществляется в начале каждого занятия с помощью презентаций «Вкусные истории», раскрывающих историю возникновения блюд и технологию их приготовления. Практические занятия проводятся студентами в форме мастер-классов, которые разрабатываются с учетом технических описаний к заданиям чемпионатов «Молодые профессионалы» (WSR) и «Абилимпикс», а также предпочтений школьников и их родителей.

Работа студентов, участников рабочей группы над созданием мастер-классов станет одним из этапов в подготовке к чемпионатам WSR и «Абилимпикс». В процессе разработки мастер-классов у студентов будут не только совершенствоваться профессиональные навыки, но и развиваться готовность к сотрудничеству и совместной работе, креативность и высокая степень отдачи делу, которое делаешь. Практический опыт, приобретенный в процессе тренировок и участия во внутренних конкурсах профессионального мастерства, поможет им под руководством педагогов продемонстрировать свое мастерство путем комментированного показа.

Численность группы определяется количеством рабочих мест, число участников мастер-классов не более 15 человек.

Фотографии, сделанные участниками проекта на занятиях, станут свидетельством формирования новых умений школьников и студентов.

На заключительном этапе итоги проекта будут представлены:

- родителям школьников, где в ходе беседы за круглым столом его участники поделятся впечатлениями о проекте;
- студентам, не принимавшим участие в проекте, в качестве материала, повышающего мотивацию к получению профессии/ специальности

Слайд-шоу будет продемонстрировано в общеобразовательных учреждениях Яшкинского района на профориентационных классных часах и родительских собраниях, что будет способствовать повышению имиджа техникума среди учителей, обучающихся и их родителей.

Результаты проекта будут проанализированы на педагогическом совете, где также будут определены его эффективность и перспективы.

Финансирование проекта осуществляется за счет средств ГПОУ «Яшкинский техникум технологий и механизации» (оплата труда педагога, оплата электроэнергии и коммунальных услуг) с частичной оплатой из средств обучающихся общеобразовательных учреждений (расходы на приобретение продуктов).

### **Ожидаемые результаты проекта:**

В результате реализации проекта:

- у школьников будет сформирован позитивный образ рабочего по профессиям повара, кондитера, пекаря;
- у студентов продолжено совершенствование профессиональных навыков и готовность демонстрировать их незнакомой аудитории;
- повышена мотивация студентов и школьников к получению рабочих профессий/специальностей индустрии питания;

- продолжено формирование позитивного имиджа ГПОУ «Яшкинский техникум технологий и механизации» на рынке образовательных услуг.