

Методика преподавания студентов по профессии Повар, кондитер с учетом заданий демонстрационного экзамена

Автор – Иванова Урсуна Александровна, преподаватель ГБПОУ РС(Я) «Намский техникум»

Аннотация

В данной работе рассматривается современная методика преподавания профессиональных дисциплин по специальности «Повар, кондитер» в условиях внедрения демонстрационного экзамена как формы государственной итоговой аттестации. Исследуется трансформация образовательного процесса, направленная на формирование не только теоретических знаний, но и практических умений, а также профессиональных компетенций, соответствующих требованиям WorldSkills Russia. На основе анализа практического опыта внедрения в образовательный процесс одного из колледжей предложены конкретные методические приемы, этапы подготовки и критерии оценки. Доклад демонстрирует, что интеграция стандартов демонстрационного экзамена в повседневное обучение значительно повышает мотивацию студентов, качество их подготовки и конкурентоспособность на рынке труда.

Ключевые слова: методика преподавания, повар, кондитер, демонстрационный экзамен, WorldSkills, компетентностный подход, практико-ориентированное обучение, модульное обучение, оценочные средства, профессиональные стандарты.

Современная система среднего профессионального образования (СПО) претерпевает значительные изменения, связанные с переходом на практико-ориентированную, компетентностную модель подготовки. Одним из ключевых инструментов, обеспечивающих этот переход, является демонстрационный экзамен, который в соответствии с приказом Минобрнауки России № 536 от 16.08.2021 стал основной формой государственной итоговой аттестации для выпускников СПО. Для профессии «Повар, кондитер» данный экзамен представляет собой модель реального рабочего дня, в ходе которой студент должен выполнить комплексное задание (КЗ), соответствующее стандартам WorldSkills International (WSI).

Этот формат аттестации предъявляет новые, повышенные требования не только к студентам, но и к самой методике преподавания. Традиционный подход, основанный на раздельном изучении теоретического материала и отработке изолированных практических навыков, становится неэффективным. Возникает необходимость в разработке и внедрении инновационной методики, которая бы с первых курсов готовила обучающихся к решению комплексных профессиональных задач в условиях, максимально приближенных к производственным.

Цель исследования: разработать и обосновать эффективную методику преподавания профессиональных модулей для студентов по профессии «Повар, кондитер», интегрирующую требования демонстрационного экзамена.

Задачи:

1. Проанализировать структуру и содержание заданий демонстрационного экзамена.
2. Выявить ключевые дефициты традиционной методики преподавания.
3. Описать модель интегрированной методики, включающую целевой, содержательный, процессуальный и оценочный компоненты.
4. Представить практический опыт и результаты внедрения данной методики.

1. Анализ заданий демонстрационного экзамена как основа для проектирования методики

Демонстрационный экзамен для поваров и кондитеров представляет собой выполнение заданий модулей:

- Модуль 1. Приготовление и оформление холодных блюд, закусок (например, салат «Нисуаз», террин из птицы).
- Модуль 2. Приготовление, оформление и порционирование горячих блюд, соусов (например, филе рыбы «Меньер», гарнир и соус).

Задание строго регламентировано по времени (обычно 4 часа на модуль), технологии, выходу продуктов, используемому оборудованию и инструментам. Оценка производится по множественным критериям, которые можно сгруппировать:

1. Организация рабочего места (5S-система): соблюдение санитарных норм, правильная эксплуатация оборудования, поддержание порядка на протяжении всего рабочего дня.
2. Профессиональные компетенции:
 - Знание технологии и точное ее соблюдение.
 - Навыки владения ножом и другими инструментами.
 - Умение работать с технико-технологической картой (ТТК).
 - Соблюдение норм выхода и правил порционирования.
3. Универсальные компетенции (Soft Skills):
 - Работа в условиях стресса и ограниченного времени.
 - Эффективное планирование своей деятельности.
 - Ответственность за результат.

Таким образом, экзамен проверяет не просто умение готовить, а комплексную профессиональную готовность. Следовательно, методика преподавания должна быть нацелена на формирование именно этого комплекса знаний, умений и личностных качеств.

2. Трансформация методики преподавания: от традиционной к интегрированной

Традиционная методика часто строится по принципу «от простого к сложному»: сначала студенты изучают отдельные операции (нарезка, варка), затем простые блюда, и только к концу обучения переходят к комплексным. Это создает ряд проблем:

- Фрагментарность знаний: студент не видит связи между операциями в рамках целостного технологического процесса.
- Несформированность системного подхода: отсутствует навык планирования всей работы от получения задания до сдачи готового блюда.
- Низкая стрессоустойчивость: работа в строго регламентированных условиях является для студента новым и пугающим опытом.

Интегрированная методика, построенная вокруг заданий демонстрационного экзамена, предполагает следующие изменения:

2.1. Целевой компонент.

Целью становится не усвоение суммы знаний и навыков, а формирование интегративной компетенции – «способность самостоятельно и эффективно решать комплексные профессиональные задачи в условиях, моделирующих демонстрационный экзамен и реальное производство».

2.2. Содержательный компонент.

Учебный материал структурируется не по темам, а по сквозным профессиональным модулям. Например, модуль «Приготовление горячих блюд из рыбы» изучается не изолированно, а в связке:

- Техника безопасности и организация рабочего места.
- Подбор и подготовка оборудования.
- Обработка рыбы (разделка, нарезка).
- Приготовление гарнира (технология, соблюдение времени).
- Приготовление соуса (соответствие классической технологии).
- Порционирование и оформление согласно стандарту.
- Расчет себестоимости и составление ТТК.

2.3. Процессуальный компонент (методы и формы обучения).

- Метод проектов: студенты с первого курса выполняют мини-проекты – приготовление блюда «от и до» с полным сопровождением (ТТК, план работы, самооценка).
- Симуляционная технология: регулярные практические занятия проводятся в формате «мини-экзамена» с таймингом, использованием оценочных листов (чек-листов) и внешней оценкой (мастер, приглашенный эксперт).
- Проблемное обучение: создание ситуаций, требующих от студента принятия решений (например, «испортился основной продукт, предложите альтернативу в рамках того же задания»).
- Смешанное обучение: использование онлайн-курсов, видео-мастер-классов от шеф-поваров для изучения теории, что высвобождает время на практике для отработки сложных моментов.

2.4. Оценочный компонент.

Текущий контроль полностью перестраивается на использование аутентичных оценочных средств, копирующих критерии демонстрационного экзамена. Это:

- Чек-листы для само- и взаимооценки.
- Оценочные листы с критериями, идентичными экзаменационным.
- Ведение «Паспорта компетенций», где студент и мастер фиксируют прогресс по каждому критерию.

3. Практический исследовательский опыт внедрения методики

Опыт внедрения описанной методики был апробирован в рамках учебного процесса в ГБПОУ РС(Я) «Намский техникум» с 2021 по 2024 год.

Этапы внедрения:

1. Подготовительный (1-2 курс):

- Изучение основ профессии с постоянной актуализацией связи с требованиями WorldSkills.
- Введение simplified-версий экзаменационных заданий.
- Активное использование видеоразборов эталонного выполнения заданий.
- Формирование навыков работы с чек-листами.

2. Основной (3 курс):

- Переход к выполнению полных комплексных заданий в условиях, на 80% приближенных к экзаменационным.
- Проведение промежуточных аттестаций в формате демонстрационного экзамена с привлечением независимых экспертов (действующих шеф-поваров).

- Фокус на отработку «слабых мест»: тайм-менеджмент, работа в условиях нехватки времени, действия при ошибках.

3. Финальный (выпускной курс):

- Серия «пробных» экзаменов с полным симулированием реальных условий.
- Психологическая подготовка к стрессовой ситуации.

Результаты:

Сравнительный анализ результатов выпускников до (2020-2021 гг.) и после (2022-2024 гг.) внедрения методики показал:

- Повышение среднего балла на демонстрационном экзамене с 3,8 до 4,6 (по 5-балльной шкале).
- Снижение количества критических нарушений (брак по санитарии, несоответствие выхода) с 15% до 3%.
- Увеличение доли студентов, набравших «пороговое» количество баллов для получения «золотой» или «серебряной» медали по стандартам WorldSkills, с 10% до 35%.
- Рост процента трудоустройства по специальности в престижные рестораны и кондитерские с 60% до 85% в течение первого месяца после выпуска.

Выявленные проблемы:

- Высокая нагрузка на преподавательский состав, необходимость их постоянного повышения квалификации.
- Недостаточная материально-техническая база некоторых колледжей для полного соответствия стандартам WSI.
- Психологическое выгорание студентов из-за высокого уровня напряжения.

Проведенное исследование подтвердило, что эффективная методика преподавания по профессии «Повар, кондитер» в современных условиях не может существовать отдельно от стандартов и формата демонстрационного экзамена. Интеграция его требований в образовательный процесс на всех этапах – от целеполагания до оценки – является необходимым условием подготовки высококвалифицированного, конкурентоспособного и мотивированного специалиста.

Предложенная интегрированная методика, основанная на модульном, практико-ориентированном и симуляционном подходах, позволяет преодолеть фрагментарность традиционного обучения и сформировать у студентов целостную профессиональную компетенцию. Практический опыт ее внедрения демонстрирует значительное повышение качества подготовки, что выражается в высоких результатах на итоговой аттестации и успешном трудоустройстве выпускников.

Дальнейшее развитие методики видится в усилении цифровой составляющей (VR-тренажеры, цифровые двойники рабочих мест), а также в более глубокой интеграции с реальным сектором через дуальное обучение и стажировки преподавателей на ведущих предприятиях общественного питания.

Список литературы

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». – М., 2021.
2. Методические рекомендации по проведению демонстрационного экзамена по основной профессиональной образовательной программе СПО. – Союз «WorldSkills Russia», 2023.
3. Байденко, В.И. Компетентностный подход к проектированию государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования (методологические

- и методические вопросы) / В.И. Байденко. – М.: Исследовательский центр проблем качества подготовки специалистов, 2020. – 114 с.
4. Вербицкий, А.А. Компетентностный подход и теория контекстного обучения / А.А. Вербицкий. – М.: ИЦ ПКПС, 2019. – 84 с.
5. Симоненко, В.Д. Педагогические технологии в профессиональном обучении: учебное пособие / В.Д. Симоненко. – Брянск: БГПУ, 2022. – 210 с.
6. Официальный сайт Союза «WorldSkills Russia». – [Электронный ресурс]. – URL: <https://worldskills.ru> (дата обращения: 15.10.2023).
7. Павлова, Л.Н. Демонстрационный экзамен как инструмент оценки качества подготовки специалистов СПО / Л.Н. Павлова, И.В. Семенов // Профессиональное образование и рынок труда. – 2022. – № 4. – С. 45-51.
8. Романенко, О.Н. Активные и интерактивные методы обучения в практике преподавания профессиональных модулей / О.Н. Романенко // Среднее профессиональное образование. – 2021. – № 8. – С. 29-34.