КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНОГО СЕРВИСА»
РЕСУРСНЫЙ ЦЕНТР ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ

СБОРНИК СТАТЕЙ
ПО МАТЕРИАЛАМ ГОРОДСКОГО СЕМИНАРА

СОВРЕМЕННЫЙ УРОК И ЭФФЕКТИВНЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ В РАЗЛИЧНЫХ ОТРАСЛЯХ ЭКОНОМИКИ В УСЛОВИЯХ ВНЕДРЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ И ТРЕБОВАНИЙ WORLDSKILLS

ЯНВАРЬ 2017 ГОДА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

В 2016-2017 учебном году Ресурсный центр Колледжа туризма Санкт-Петербурга реализует инновационную образовательную программу «Организационно-методические основы разработки образовательной программы среднего профессионального образования на основе профессиональных стандартов в рамках сетевого взаимодействия». Городской семинар «Современный урок и эффективные образовательные технологии для подготовки специалистов в различных отраслях экономики в условиях внедрения и реализации профессиональных стандартов и требований Worldskills» был проведен в рамках реализации ИОП.

Сборник статей составлен по материалам городского семинара проведенным Ресурсным центром подготовки специалистов Санкт-Петербурга совместно с методическим отделом Колледжа туризма Санкт-Петербурга 26 января 2017 г., при поддержке Комитета по образованию Санкт-Петербурга и Санкт-Петербургской академии постдипломного педагогического образования.

В сборник включены статьи педагогических работников профессиональных образовательных учреждений Санкт-Петербурга, ведущих подготовку специалистов сферы сервиса, гостеприимства и строительной отрасли: Колледжа туризма Санкт-Петербурга; ГБПОУ Колледжа кулинарного мастерства; ГБПОУ «Ижорский политехнический лицей»; ГБПОУ «Колледж пищевых технологий»; ГБПОУ «Санкт-Петербургский технический колледж». Поделились опытом педагогические работники, которые принимали участие в организации проведения конкурсов профессионального мастерства «Шаг в профессию» и Регионального Чемпионата «Молодые профессионалы» WorldSkills в Санкт-Петербурге, выполняя функции экспертов и тренеров по компетенциям: «Туризм», «Ресторанный сервис», «Администрирование отеля», «Предпринимательство». В работе приняли участие члены творческой группы по реализации инновационной работы над методическим проектом «Актуализация ОПОП СПО с учетом соответствующих профессиональных стандартов и требований WorldskillS».

Сборник адресован педагогическим работникам профессиональных образовательных организаций среднего профессионального образования.

Ответственные за выпуск:
Барышева Г.Н., руководитель ресурсного центра;
Миланов А.В., заместитель директора по научно-методической работе
Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург
2017

ОБУЧЕНИЕ СПЕЦИАЛИСТА ПО ТУРИЗМУ В СООТВЕТСТВИИ С ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМИ СТАНДАРТАМИ

Евсеева Елена Викторовна,
преподаватель туристских дисциплин,
председатель ПЦК по специальностям
СПО «Туризм»
Недосвитий Наталья Владимировна, к.э.н.
преподаватель туристских дисциплин
Колледж туризма Санкт-Петербурга

Профессиональный стандарт - характеристика квалификации, необходимой работнику для осуществления определенного вида профессиональной деятельности, в том числе выполнения определенной трудовой функции.

В соответствии с Постановлением Правительства РФ N 23 «О правилах разработки и утверждения профессиональных стандартов» от 22.01.2013 (ред. от 13.05.2016) [1], для сферы образования, профессиональные стандарты являются основой:

- для корректировки федеральных образовательных стандартов и образовательных программ всех уровней профессионального образования;

- для разработки методических материалов и выбора форм и методов обучения специалистов.

В соответствии с Указом Президента РФ от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики» [2] к 2015 году Правительство РФ должно было разработать и утвердить не менее 800 профессиональных стандартов. Перечень проектов профессиональных стандартов утвержден приказом Минтруда России от 8 мая 2013 г. № 200 [3].

В перечень проектов были включены 13 стандартов специалистов области культуры, искусства и туризма: руководитель организации культуры и искусства; хранитель музейных ценностей; специалист по учету музейных предметов; специалист по техническим процессам художественной деятельности; звукорежиссер; продюсер в области кинематографии; специалист по созданию аудиовизуального изображения (художник-аниматор); балетмейстер; гид-экскурсовод; режиссер в области кинематографии; специалист по организации и предоставлению туристических услуг; хормейстер; специалист в области библиотечно-информационной деятельности.

Основной профессиональный стандарт, требования которого должны учитываться при разработке содержания образовательной программы подготовки специалиста среднего звена по специальности «Туризм» (квалификация «Специалист по туризму») - «Специалист по организации и предоставлению туристских услуг». При разработке основной

образовательной программы углубленной подготовки также учитываются требования профессионального стандарта «Экскурсовод (гид)»[4].

На 1 января 2017 года в области профессиональной деятельности «Культура и искусство» приняты и действуют следующие профессиональные стандарты:

1. продюсер в области кинематографии (приказ Минтруда России от 8 сентября 2014 г. № 610н);
2. специалист по техническим процессам художественной деятельности (приказ Минтруда России от 8 сентября 2014 г. № 611н);
3. хранитель музейных ценностей (приказ Минтруда России от 4 августа 2014 г. № 537н);
4. специалист по учету музейных предметов (приказ Минтруда России от 4 августа 2014 г. № 521н);
5. экскурсовод (гид) (приказ Минтруда России от 4 августа 2014 г. № 539н).

Профессиональный стандарт «Специалист по организации и предоставлению туристских услуг» на сегодняшний день не принят. В сети Интернет можно найти несколько проектов этого профессионального стандарта, разработанных в 2013 и 2014 годах. Один из них размещен на официальном сайте Федерального агентства по туризму (Ростуризм) Министерства культуры Российской Федерации [6]. Еще один проект, подготовленный Министерством труда РФ, размещен на сайте справочной правовой системы «Консультант Плюс». В других интернет источниках размещено еще несколько значительно отличающихся друг от друга проектов.

Основные отличия этих проектов заключаются в определении квалификационных уровней, отнесении к конкретным уровням квалификации тех или иных трудовых функций, а так же в путях достижения квалификаций соответствующих уровней.

Проекты данного профессионального стандарта дают понять, какие трудовые функции входят в данный вид профессиональной деятельности и должны реализовываться сотрудниками туристских организаций. При этом отсутствует четкое обоснование их отнесения к конкретным уровням квалификации, что затрудняет понимание того какие трудовые функции должен выполнять выпускник прошедший обучение по программе среднего профессионального образования специальности Туризм.

В презентуемом Федеральным агентством по туризму проекте Профессионального стандарта «Специалист по организации и предоставлению туристских услуг» определены обобщенные трудовые функции. Именно в этой части можно рассматривать соответствие профессиональных компетенций действующего ФГОС СПО 43.02.10 «Туризм» [5] и

трудовых функций ПС «Специалист по организации и предоставлению туристских услуг» (см. Табл. 1).

Первоначальным этапом исследования является выявление ключевых элементов каждого нормативно-правового документа. Так для профессионального стандарта – это обобщённые трудовые функции, а для образовательного стандарта – это виды деятельности, которые реализуются непосредственно профессиональными модулями. Необходимо отметить, что для анализа используются требования ФГОС 43.02.10 «Туризм» к образовательным программам углубленной подготовки.

Таблица 1

Ключевые элементы исследования

ПС «Специалист по организации и предоставлению туристских услуг»	ФГОС 43.02.10 «Туризм» (углубленная подготовка)
Обобщённые трудовые функции	Виды деятельности
1. Работа с заказами клиентов по формированию экскурсионных (туристских) групп 2. Вспомогательная деятельность по формированию, продвижению и реализации туристского продукта 3. Организация досуга туристов (или Анимация обслуживания туристов) 4. Разработка и эксплуатация туристских маршрутов 5. Формирование, продвижение и реализация туристского продукта 6. Руководство и обслуживание туристской группы	1. Предоставление турагентских услуг 2. Предоставление услуг по сопровождению туристов 3. Предоставление туроператорских услуг 4. Управление функциональным подразделением организации 5. Предоставление экскурсионных услуг

Для оценки были взяты обобщённые трудовые функции 3, 4, 5 и 6 уровня квалификации, которые соответствуют требованиям ФГОС среднего профессионального образования к ППССЗ углубленной подготовки. Вследствие чего, было отобрано шесть обобщённых трудовых функций (коды в соответствии с ПС «Специалист по организации и предоставлению туристских услуг» - A, B, C, D, E, F). Из образовательного стандарта были взяты пять профессиональных модулей, которые соответствуют ключевым видам деятельности для обучения специалиста по туризму в СУЗе.

Последующим этапом исследовательской работы является выявление соответствия необходимых навыков для реализации конкретных трудовых функций специалиста по туризму и профессиональных компетенций, получаемых студентом в процессе обучении. Обобщим полученные результаты в табличной форме» (см. Табл. 2).

Таблица 2

Соответствие ФГОС СПО 43.02.10 Туризм (углубленной подготовки) Профессиональному стандарту «Специалист по организации и предоставлению туристских услуг»

Код	Обобщенные трудовые функции	Уровень квалификации	Трудовые функции	Профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО 43.02.10 Туризм (углубленной подготовки)
1	2	3	4	5
A	Работа с заказами клиентов по формированию экскурсионных (туристских) групп	3	Оформление и обработка заказов клиентов	
			Формирование экскурсионных (туристских) групп	
			Консультирование и информирование экскурсантов (туристов) по предмету заказа	ПК 1.2. Информировать потребителя о туристских продуктах.
			Координация работы по реализации заказа	
			Помощь в обеспечении мер безопасности экскурсантов (туристов)	ПК 2.4. Обеспечивать безопасность туристов на маршруте.
			Составление отчета и ведение архива выполненных заказов	ПК 2.6. Оформлять отчетную документацию о туристской поездке. ПК 4.3. Оформлять отчетно-планирующую документацию.
B	Вспомогательная деятельность по формированию, продвижению и реализации туристского продукта	4	Мониторинг туристского продукта	ПК 2.5. Контролировать качество обслуживания туристов принимающей стороной.
			Консультирование и информирование заказчиков о туристском продукте	ПК 1.2. Информировать потребителя о туристских продуктах.
			Формирование туристского продукта	ПК 3.2. Формировать туристский продукт.
			Продвижение туристского продукта	ПК 3.5. Организовывать продвижение туристского продукта на рынке туристских услуг.
			Реализация туристского продукта	ПК 1.3. Взаимодействовать с туроператором по реализации и продвижению туристского продукта. ПК 3.4. Взаимодействовать с турагентами по реализации и продвижению туристского продукта.
C	Организация досуга туристов (или Анимация обслуживания туристов)	5	Разработка туристских досуговых программ	Уметь: организовывать досуг туристов;
			Реализация туристских досуговых программ	

Продолжение Таблицы 2

1	2	3	4	5
D	Разработка и эксплуатация туристских маршрутов	6	Изучение и анализ запросов клиентов (туристов)	ПК 1.1. Выявлять и анализировать запросы потребителя и возможности их реализации.
			Разработка туристских маршрутов	ПК 5.1. Разрабатывать экскурсионную программу. ПК 3.2. Формировать туристский продукт.
			Организация подготовки и сопровождения туристской группы на маршруте	ПК 2.1. Контролировать готовность группы, оборудования и транспортных средств к выходу на маршрут.
			Обеспечение безопасности туристов на маршруте	ПК 2.4. Обеспечивать безопасность туристов на маршруте.
E	Формирование, продвижение и реализация туристского продукта	6	Маркетинговые исследования спроса и предложений на туристский продукт	ПК 3.1. Проводить маркетинговые исследования рынка туристских услуг с целью формирования востребованного туристского продукта. ПК 1.1. Выявлять и анализировать запросы потребителя и возможности их реализации.
			Формирование туристского продукта	ПК 3.2. Формировать туристский продукт. ПК 5.5. Взаимодействовать со сторонними организациями (музеями, объектами общественного питания, транспортными компаниями) по формированию и реализации экскурсионных программ.
			Продвижение туристского продукта	ПК 3.5. Организовывать продвижение туристского продукта на рынке туристских услуг. ПК 3.4. Взаимодействовать с турагентами по реализации и продвижению туристского продукта. ПК 1.3. Взаимодействовать с туроператором по реализации и продвижению туристского продукта.
			Реализация туристского продукта	ПК 3.4. Взаимодействовать с турагентами по реализации и продвижению туристского продукта. ПК 1.3. Взаимодействовать с туроператором по реализации и продвижению туристского продукта.
			Контроль реализации туристского продукта	ПК 2.5. Контролировать качество обслуживания туристов принимающей стороной. ПК 4.2. Организовывать и контролировать деятельность подчиненных.
			Оформление документов для выезда из страны	ПК 1.5. Оформлять турпакет (турпутевки, ваучеры, страховые полисы). ПК 1.6. Выполнять работу по оказанию визовой поддержки потребителю.
			Анализ претензий туристов к качеству обслуживания и разработка мер по их устранению	

Окончание Таблицы 2

1	2	3	4	5
F	Руководство и обслуживание туристской группы	6	Консультирование и информирование клиентов о состоянии рынка туристских услуг	ПК 1.2. Информировать потребителя о туристских продуктах.
			Организация выполнения программы туристской поездки	
			Контроль качества обслуживания туристской группы	ПК 2.5. Контролировать качество обслуживания туристов принимающей стороной. ПК 4.2. Организовывать и контролировать деятельность подчиненных.
			Отчет о туристской поездке	ПК 2.6. Оформлять отчетную документацию о туристской поездке. ПК 5.6. Оформлять отчетную документацию по выполнению программы экскурсии.

Произведя группировку трудовых функций ПС «Специалист по организации и предоставлению туристских услуг» в соответствии с профессиональными компетенциями, предусмотренных ФГОС 43.02.10 «Туризм» (углубленная подготовка) можно сделать вывод, что действующий образовательный стандарт не в полной мере охватывает ключевые функции специалиста в сфере туризма. В таблице это отражается пустыми ячейками пятого столбца. Например, по таким обобщённым функциям как:

- Работа с заказами клиентов по формированию экскурсионных (туристских) групп;
- Организация досуга туристов (или Анимация обслуживания туристов).

Также необходимо отметить, что даже заполненные ячейки не говорят о том, что указанная функция реализуется точно в соответствии с указанной формулировкой. Чаще она реализуется частично или косвенно. Например:

Трудовая функция ПС «Составление отчета и ведение архива выполненных заказов» может частично (не в полной мере) реализоваться посредством следующих профессиональных компетенций ФГОС: «Оформлять отчетную документацию о туристской поездке» и «Оформлять отчетно-планирующую документацию». Но, здесь видно, что речь идет о работе специалиста по продажам с базой данных по заказам клиентов и оформлению отчетов по произведенным продажам, что не отраженно напрямую в предлагаемых профессиональных компетенций.

В связи с этим важным аспектом исследования является выявление степени охвата профессиональными компетенциями, предусмотренных ФГОС 43.02.10 «Туризм» (углубленная подготовка) трудовых функций ПС «Специалист по организации и предоставлению туристских услуг».

Таблица 3

Степень охвата обобщенных трудовых функций ПС «Специалист по организации и предоставлению туристских услуг» профессиональными компетенциями ФГОС 43.02.10 «Туризм» (углубленной подготовке)

Код	Обобщенные трудовые функции	Степень охвата профессиональными компетенциями ФГОС 43.02.10 «Туризм», %		
		Полностью охвачено	Частично охвачено	Не охвачено
A	Работа с заказами клиентов по формированию экскурсионных (туристских) групп	0	50	50
B	Вспомогательная деятельность по формированию, продвижению и реализации туристского продукта	40	60	0
C	Организация досуга туристов (или Анимация обслуживания туристов)	0	50	50
D	Разработка и эксплуатация туристских маршрутов	50	50	0
E	Формирование, продвижение и реализация туристского продукта	42,9	42,9	14,2
F	Руководство и обслуживание туристской группы	50	25	25
	Всего	30,5	46,3	23,2

Из таблицы видно, что ФГОС 43.02.10 «Туризм» (углубленной подготовки) больше внимание уделяет обучению студентов таким функциям ПС как:

- Вспомогательная деятельность по формированию, продвижению и реализации туристского продукта;
- Разработка и эксплуатация туристских маршрутов;
- Формирование, продвижение и реализация туристского продукта;
- Руководство и обслуживание туристской группы.

Степень полного охвата отдельных трудовых функций по данным элементам колеблется от 40 до 50%. Также необходимо отметить, что из этих четырёх обобщённых функций лишь две не имеют неохваченных элементов хотя бы частично. Это: вспомогательная деятельность по формированию, продвижению и реализации туристского продукта; разработка и эксплуатация туристских маршрутов. Неохваченных отдельных элементов для функций: Формирование, продвижение и реализация туристского продукта – 14,2%; Руководство и обслуживание туристской группы – 25%.

Наиболее проблемные элементы - это трудовые функции: Работа с заказами клиентов по формированию экскурсионных (туристских) групп; Организация досуга туристов (или Анимация обслуживания туристов). По данным функциям неохваченных элементов составляет 50%.

Изучение соответствия трудовых функции ПС и получаемых профессиональных компетенций в ходе обучения специалиста по туризму, выявляет слабые места самого образовательного стандарта. К ним можно отнести:

1. Дублирование отдельных профессиональных компетенций различных профессиональных модулей. Например:

- ПК 2.6. Оформлять отчетную документацию о туристской поездке и ПК 4.3. Оформлять отчетно-планирующую документацию (компетенции по модулям Предоставление услуг по сопровождению туристов и Управление функциональным подразделением организации);

- ПК 2.6. Оформлять отчетную документацию о туристской поездке и ПК 5.6. Оформлять отчетную документацию по выполнению программы экскурсии (компетенции по модулям Предоставление услуг по сопровождению туристов и Предоставление экскурсионных услуг);

- ПК 3.5. Организовывать продвижение туристского продукта на рынке туристских услуг; ПК 3.4. Взаимодействовать с турагентами по реализации и продвижению туристского продукта и ПК 1.3. Взаимодействовать с туроператором по реализации и продвижению туристского продукта (компетенции по модулям Предоставление турагентских услуг и Предоставление туроператорских услуг).

2. Отсутствие компетенций по заявленной дисциплине. Например:

- Модуль Предоставление турагентских услуг включает в себя МДК: Технология продаж и продвижения турпродукта и Технология и организация турагентской деятельности. Но данный модуль не предусматривает компетенций по технологии продаж, что очень важно именно для работы турагента.

- Модуль Предоставление услуг по сопровождению туристов включает в себя МДК: Технология и организация сопровождения туристов и Организация досуга туристов. Но данный модуль не предусматривает компетенций по технологии и организации досуговой и анимационной деятельности, а ведь данные навыки весьма востребованы на трудовом туристском рынке.

3. Профессиональные компетенции не в полной мере отражают реалии современного туристского рынка, а именно работу с офисной техникой, профессиональным программным

обеспеченьем, работу с интернет инструментами, с базами данных, работа с безналичными продажами и пр.

Отчасти, «пробелы» образовательного стандарта можно компенсировать, во-первых, включением в образовательные программы дополнительных элементов (учебных дисциплин и профессиональных модулей), сформированных за счет часов вариативной части учебных циклов ППССЗ, во-вторых за счет применения на учебных занятиях наиболее эффективных форм и методов формирования у студентов компетенций, позволяющих выполнять трудовые функции, предусмотренные профессиональным стандартом.

Работники сферы туризма должны иметь высокую степень готовности к реализации проектов туристской индустрии, разработке туристского продукта на основе современных технологий, принятию решения в организации туристской деятельности, эффективному общению с потребителями туристского продукта, к применению инновационных технологий туристской деятельности.

Стандарт профессиональной деятельности специалиста по организации и предоставлению туристских услуг создаст условия для формирования адекватных представлений граждан об уровне образования и профессиональной компетентности специалистов организаций туризма, призванных удовлетворять интеллектуальный интерес туристов, их рекреационные потребности, формировать новые знания и впечатления.

Это, прежде всего, умение организовать и осуществить туристские услуги с учетом того, что туристская деятельность ставит в центр внимание потребителя - клиента, туриста, экскурсанта.

Специалист в области туризма должен уметь осуществлять не только информационное обслуживание клиента, но и формировать предложение услуг, обеспечивающих удовлетворение культурных, познавательных, физических потребностей, максимально соответствующих пожеланиям туриста, понимать и учитывать, что особенностью обслуживания в сфере туризма является изменение потребностей клиента от стадии покупки туристского продукта к стадии пользования им.

Деятельность специалистов туристской организации по планированию и выполнению принятых решений, связанных с формированием, продвижением и реализацией туристских услуг с целью удовлетворения потребностей туристов называют маркетингом.

Применение маркетинговых технологий существенно повышает продуктивность деятельности организаций туристской индустрии за счет точной ориентации на реального потребителя, а также своевременной адаптации к актуальным требованиям рынка.

Следовательно, трудовые функции, связанные с эффективным использованием маркетинговых технологий являются обязательным элементом содержания профессионального стандарта специалиста по туризму.

В проекте профессионального стандарта «Специалист по организации и предоставлению туристских услуг» сформулированы следующие трудовые функции, связанные с использованием маркетинговых технологий:

1) В рамках обобщенной трудовой функции, соответствующей четвертому уровню квалификации «Вспомогательная деятельность по формированию, продвижению и реализации туристского продукта» определены трудовые функции:

- Мониторинг туристского продукта
- Консультирование и информирование заказчиков о туристском продукте
- Продвижение туристского продукта

2) В рамках обобщенной трудовой функции, соответствующей шестому уровню квалификации «Формирование, продвижение и реализация туристского продукта» определены трудовые функции:

- Маркетинговые исследования спроса и предложений на туристский продукт
- Продвижение туристского продукта

В свою очередь, действующий в настоящее время федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.10 Туризм предполагает формирование следующих профессиональных компетенций, связанных с использованием маркетинговых технологий в туризме:

ПК 1.1. Выявлять и анализировать запросы потребителя и возможности их реализации.

ПК 1.2. Информировать потребителя о туристских продуктах.

ПК 1.3. Взаимодействовать с туроператором по реализации и продвижению туристского продукта.

ПК 3.1. Проводить маркетинговые исследования рынка туристских услуг с целью формирования востребованного туристского продукта.

ПК 3.4. Взаимодействовать с турагентами по реализации и продвижению туристского продукта.

ПК 3.5. Организовывать продвижение туристского продукта на рынке туристских услуг.

Для формирования этих компетенций образовательной программой предусмотрено изучение междисциплинарных курсов «Технология продаж и продвижения турпродукта» и «Маркетинговые технологии в туризме», а в программы учебной и производственной

практик включены задания, связанные с получением практического опыта в области маркетинговых исследований и продвижения туристского продукта.

При освоении профессионального модуля «Предоставление туроператорских услуг» используется технология выполнения проектных заданий, которые представляют собой связанные общей профессиональной ситуацией серии задач, соответствующие оцениваемым компетенциям, которые необходимы для их решения.

В процессе работы над проектом студенту не предоставляется вся необходимая для решения задач информация, ее необходимо найти в нормативно-правовых источниках или использовать Интернет-поиск. Таким образом, деятельность по выполнению проектного задания включает в качестве составного компонента самостоятельный поиск и обработку профессионально-значимой информации и презентацию проектных результатов.

Проектное задание профессионального модуля «Предоставление туроператорских услуг» не только охватывает все профессиональные компетенции, формируемые в профессиональном модуле, но и позволяет освоить трудовые действия, предусмотренные профессиональным стандартам.

Работа над проектом ведется на практических занятиях по двум МДК и на учебной практике. На производственной практике проводиться частичная апробация проекта.

В таблице 4 представлены результаты сопоставления трудовых функция профессионального стандарта, профессиональных компетенций ФГОС и разделов проекта, в которых они формируются.

Таблица 4

Возможности формирования компетенций необходимых для выполнения трудовых функций профессионального стандарта, с помощью работы над проектом

Трудовые функции ПС	Профессиональные компетенции ФГОС	Разделы проекта
1	2	3
B/01.4 Мониторинг туристского продукта D/01.6 Изучение и анализ запросов клиентов (туристов) E/01.6 Маркетинговые исследования спроса и предложений на туристский продукт	ПК 3.1. Проводить маркетинговые исследования рынка туристских услуг с целью формирования востребованного туристского продукта.	1. Исследования туристского рынка – анализ туристских ресурсов региона – анализ предложений конкурентов – анализ запросов клиентов (методом опроса)
B/03.4 E/02.6 Формирование	ПК 3.2. Формировать туристский продукт.	2. Разработка проекта тура Проектирование туристского продукта в соответствии с

туристского продукта		требованиями ГОСТ Р 50681-2010
	ПК 3.3. Рассчитывать стоимость туристского продукта.	2. Разработка проекта тура Калькуляция
В/04.4 Е/03.6 Продвижение туристского продукта	ПК 3.4. Взаимодействовать с турагентами по реализации и продвижению туристского продукта ПК 3.5. Организовывать продвижение туристского продукта на рынке туристских услуг	3. Разработка проекта продвижения туристского продукта + договорная документация

Проектируя тур, студенты осваивают такие трудовые действия профессионального стандарта, как маркетинговые исследования рынка, формирование и продвижение туристского продукта, а так же заполняют проектную документацию в соответствии с требованиями ГОСТов.

В частности, работая над разделом «Маркетинговые исследования туристского рынка» студенты не только изучают туристские ресурсы и проводят анализ предложений конкурентов, но и исследуют запросы туристов методом интернет-опроса.

Таким образом, студенты осваивают такие трудовые действия профессионального стандарта как:

1. Организация опроса туристов с целью выявления наиболее удобных туристам туристских направлений, туристских маршрутов, времени проведения туристской поездки; оказывает помощь в их выборе;

2. Проведение анализа конъюнктуры рынка туристских услуг;

3. Изучение и анализ потребности заказчика;

4. Изучение туристских маршрутов с описанием их особенностей;

5. Изучение конъюнктуры и тенденций развития рынка туристских продуктов и туристских услуг.

Технологии проектной деятельности позволяют формировать у студентов умения и навыки, связанные с проектированием туров и программ продвижения туристских продуктов, использованием возможностей глобального интернет-пространства и осуществлением поиска необходимой информации, которым в профессиональном стандарте «Специалист по организации и предоставлению туристских услуг» придается особое значение.

В качестве основных рекомендаций по повышению профессиональных компетенций выпускаемых специалистов по туризму и сближению их с предлагаемыми ПС трудовыми функциями могут быть следующие:

1. Корректировка образовательного процесса в сторону формирования навыков продаж: прямые и он-лайн продажи, продажи отдельных услуг: транспортных, экскурсионных, визовых, гостиничных и пр. (с расчетом их стоимости), работа с индивидуальными и групповыми заказами, работа по формированию групп, включая маркетинговые инструментария, работа с безналичным расчетом.

2. Организация производственной практики по направлению анимационной деятельности (в лагере, базе отдыха, досуговом центре, в компании по организации праздников, в анимационном клубе гостиницы), так как подобная деятельность востребована не только на территории России, но и за рубежом.

3. Организация практических занятий по междисциплинарным курсам профессиональных модулей в аудиториях оборудованных персональными компьютерами, подключенными к высокоскоростному интернету и иной офисной техникой.

Список литературы:

1. Постановление Правительства РФ от 22.01.2013 N 23 (ред. от 13.05.2016) «О правилах разработки и утверждения профессиональных стандартов»

2. Указ Президента РФ от 07.05.2012 N 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики»

3. Приказ Минтруда России от 08.05.2013 N 200 (ред. от 22.10.2013) «Об утверждении перечня проектов профессиональных стандартов, разработка которых предусмотрена в 2013 - 2014 годах за счет средств федерального бюджета»

4. Приказ Минтруда России от 04.08.2014 N 539н (ред. от 18.03.2016) «Об утверждении профессионального стандарта «Экскурсовод (гид)» (Зарегистрировано в Минюсте России 01.09.2014 N 33924)

5. Приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 N 474 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.10 Туризм» (Зарегистрировано в Минюсте России 19.06.2014 N 32806)

6. Федеральное агентство по туризму Министерство культуры Российской Федерации [Электронный ресурс]. – URL: http://www.russiatourism.ru/content/3/section/35/detail/3512/ - Дата обращения: 14.01.2017

ДЕЯТЕЛЬНОСТНЫЙ ПОДХОД В ОСВОЕНИИ СПЕЦИАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ И КАК ОСНОВАНИЕ ПРЕЕМСТВЕННОСТИ СТАНДАРТОВ WSK

Игнатьева Виктория Викторовна,
преподаватель туристских дисциплин
Колледж Туризма Санкт-Петербурга

Современная ситуация на рынке образования свидетельствует о снижении уровня профессиональной мотивации выпускников. Поэтому зачастую создается впечатление, что большинство студентов на выпуске все меньше готовы сразу по завершении обучения приступить к работе. Наиболее явными причинами этого являются, с одной стороны, - недостаточность профильных знаний, а также - несоответствие имеющихся компетенций с предпочтениями работодателей.

Именно поэтому сейчас действующее законодательство в области образования позволяет учитывать позиции работодателей путем их прямого участия в разработке, экспертизе и реализации ФГОС профессионального образования.

Профессиональные и образовательные стандарты являются одними из элементов единой **Национальной системы квалификаций** – комплекса взаимосвязанных документов, обеспечивающих взаимодействие сфер профессионального образования и труда в целях повышения качества подготовки работников и их конкурентоспособности на российском и международном рынке труда.

Сегодня в России, как и во всем мире, единицей образовательного процесса является образовательная программа (до этого была лишь специальность). **Образовательный стандарт** (ФГОС) нужен для того, чтобы регулировать структуру и содержание основных образовательных программ. Стандарт предписывает, как должна быть устроена образовательная программа с точки зрение государства, описывает ее структуру, наличие в ней тех или иных элементов и какой набор компетенций она должна формировать.

Профессиональный стандарт – документ, раскрывающий с позиций сферы труда (объединений работодателей (и/или профессиональных сообществ)) содержание профессиональной деятельности в рамках определенного вида экономической деятельности, а также требования к квалификации работников.

По мнению одного из экспертов Национального центра сертификации управляющих, отличия между Профессиональными стандартами (ПС) и образовательными стандартами (ФГОС) состоят в следующем:

	ПС – профессиональные стандарты	ФГОС - образовательные стандарты
Аналогия (с чем можно	1.Техническое задание на	1.Техническое описание

сравнить?)	«продукцию» (спрос) 2.«Карта всей профессии» с уровнями «высот»	подрядчиком своей «продукции» (предложение) 2. Блок-схема получения базового образования
Принадлежит	Профессиональному сообществу	Системе профессионального образования (включая негосударственное и корпоративное)
По объекту управления	1.Закономерности развития профессии 2.Конкретные трудовые функции	1.Закономерности педагогического процесса 2.Конкретные педагогические единицы
По зонам использования	Ориентиры в профессиональной деятельности	Ориентиры в процессе обучения
По субъектам управления	Организации, делегированные профессиональным сообществом	Учебные заведения, центры ДПО, корпоративные центры, педагогические (тренерские) коллективы/лица
По содержанию	Описание профессиональной деятельности	Описание форм и содержания обучения
По использованию	1.Для суммирования требований профессионалов к своей деятельности и информирования социальных партнеров 2.Как основа у Заказчика для «приема-передачи продукции (услуг)» 3.Для выстраиванию «грейдов» (систем оплат) 4. Для обеспечения непрерывного образования 5. По обеспечению «переходов» профессионала из одной в другую профессию 6. По обеспечению мобильности квалифицированного (сертифицированного) персонала 7. Для защиты интересов собственников-работодателей и самого наемного профессионала.	1.Для описания возможностей подрядчика и информирования социальных партнеров – почва для переговоров 2.Основа у Подрядчика для «внутреннего контроля процесса подготовки и качества «окончательной продукции» - процедура ГАК

Для обеспечения взаимосвязи профессиональных стандартов и образовательных стандартов и образовательных программ всех уровней профессионального образования разработаны «Рекомендации по учету требований работодателей к профессиональным квалификациям работников при разработке профессиональных образовательных программ»,

содержащие подробный алгоритм действий по трансляции требований работодателей в блоки образовательных документов.

Несмотря на существенные различия документально-содержательной характеристики стандартов, они имеют общий базис – деятельностный подход в организации образовательного процесса, который также определяет методику и инструментарий стандартов WorldSkiils.

При данном подходе к обучению основным элементом работы обучающихся становится освоение деятельности, особенно таких видов: учебно – исследовательской, поисково-конструкторской, творческой и др. В этом случае знания и умения становятся следствием усвоения способов профессиональной деятельности и основой формирования компетенций. Деятельность при таком подходе к образованию становится фундаментальной и смыслообразующей компонентой учебно-производственного процесса.

Результаты деятельности студентов в профессиональном образовании могут быть оценены не только преподавателями, но и независимыми экспертами из числа работодателей, что широко используется в практике проведения профессиональных конкурсов WorldSkiils. В подтверждение этому можно привести следующие аргументы:

1. деятельность изменяет цели образования: не столько дать багаж знаний (при всей значимости знаний), сколько обеспечить общекультурное, личностное и развитие обучаемых (вооружить умением учиться) и обеспечить профессиональную состоятельность выпускников.
2. деятельностный подход определяет требования к содержанию программ профессиональных модулей и учебных дисциплин (они должны обеспечить высокую мотивацию к профессии),
3. организуя процесс обучения с позиций деятельностного подхода наиболее оптимальным является переход к активным методикам и технологиям интерактивного образования,
4. существенно изменяется роль обучаемого - он становится полноправным участником образовательного процесса,
5. в свою очередь это меняет функции преподавателя: он становится организатором, координатором, тъютором, консультантом, помогающим в освоении будущей профессии.
6. деятельностный подход максимально способствует формированию и развитию ключевых, общих и профессиональных компетенций обучаемых.

Деятельностный подход в обучении с позиции обучающегося состоит в осуществлении разного вида деятельностей для решения проблемных задач, имеющих для обучающегося личностно-смысловой характер.

Реализация деятельностного подхода в освоении специальных дисциплин в туристском образовании может *быть проиллюстрирована на примере различных видов работ (заданий) по организации аудиторной и внеурочной деятельности студентов в освоении Географии туризма.* Так при планировании практических занятий целесообразно включать в содержание следующие виды деятельности:

- изучение туристской номенклатуры и работе с картами
- подготовка макетов и проведение презентаций дестинаций разных видов
- составление туристских маршрутов и календаря туристских сезонов
- разработка тематических проектов по странам, регионам и городам
- отбор объектов туринтереса для ассоциативных, в том числе силуэтных рядов
- подготовке визитных карточек территорий и др.

В ходе выполнения самостоятельных работ по Географии туризма студенты осуществляют деятельность в профессиональном сообществе:

- ведут личный кабинет на профессиональном портале для участия в вебинарах и онлайн-тестировании,

- составляют, осуществляют запуск и анализ опросов туристских предпочтений

- создают тематические летбуки, флайеры и буклеты

- разрабатывают макет и дизайн презентаций туристских направлений.

Некоторые виды работ, такие как написание рефератов, эссе, контрольных работ, студенты выполняют индивидуально. В то время как подготовка проектов (маршрутов, туров, анимационных мероприятий и др.) может быть успешно реализована в команде.

Наиболее значимым для личностно-ориентированного и профессионально-ориентированного обучения является организация внеаудиторных занятий:

- выполнение заданий для учебных поездок и на экскурсиях,
- участие в деловых мероприятиях (workshop, круглые столы, мастер-классы, тренинги),
- подготовка и проведение профориентационных мероприятий,
- участие в профессиональных конкурсах, олимпиадах, в том числе чемпионатах WorldSkiils.

Деятельностный подход в профобразовании адаптирует студента к освоению профессиональных компетенций и позволяет быть конкурентоспособным не только после завершения обучения, но и в процессе подготовки.

Список литературы:

1. Асмолов А.Г. Системно-деятельностный подход в разработке стандартов нового поколения / Педагогика М.: 2009 – №4.
2. Основина В.А. Проектирование и организация учебного процесса на системно-деятельностной основе // Методист. – 2014.,№ 1. – стр.2
3. Перевалова Т. П. Реализация системно-деятельностного подхода на уроках географии. //География. Все для учителя. – 2013. - №6. – С.11.

www.worldskills.ru – официальный сайт некоммерческого международного движения WorldSkiils

КОРРЕКЦИЯ ТРЕБОВАНИЙ К УМЕНИЯМ, ЗНАНИЯМ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ ВЫПУСКНИКОВ, КАК НАИБОЛЕЕ ВАЖНЫЙ ЭТАП В АКТУАЛИЗАЦИИ ОПОП СПО С УЧЕТОМ СООТВЕТСТВУЮЩИХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ (НА ПРИМЕРЕ ПС «ЭКСКУРСОВОД (ГИД)

Акентьева Светлана Игоревна,
преподаватель специальных дисциплин
отделения «Туризм»
Колледж туризма Санкт-Петербурга

На современном этапе возрождения российского производственного сектора основная идея заключается в увеличении рабочих специальностей различного уровня. Профессиональная компетентность будущего специалиста является ведущим фактором процесса подготовки с учетом тенденций социально-экономического развития современного производства. Только компетентность и мастерство позволят специалисту грамотно исполнять трудовые функции направленные на максимальную эффективность при минимизации затрат человеческих, производственных, трудовых и финансовых ресурсов.

Профессиональная компетентность определяется как готовность действовать в соответствии с требованиями определенного дела, методически организованно и самостоятельно решать поставленные задачи и возникающие проблемы, а также проводить оценку результатов своей деятельности.

Компетентность представляет собой способ реализации знаний и умений, способствующий личностной самореализации и пониманию выпускниками своего места в мире.

Выпускник среднего профессионального образования должен уметь применять полученные в ходе обучения знания, умения и навыки в повседневных и изменяющихся

ситуациях во время выполнения трудовых обязанностей, демонстрируя свою профессиональную компетентность.

Современный выпускник системы СПО должен проявлять высокую компетентность при выполнении работ или предоставлении услуг с учетом быстроменяющихся технологий своевременного мира, а это требует применения новых навыков и подходов к процессу обучения.

На современном этапе от профессионала требуется не столько обладание определенной специальной информацией, а сколько умение ориентироваться в многочисленных информационных потоках, осваивать новые технологии, быть максимально мобильным, самообучаться, искать и применять недостающие знания или другие ресурсы.

Развитие международного рынка рабочей силы вносит серьезные изменения в существующую практику трудовых отношений.

От современного выпускника ждут следующие компетенции:

- готовность к непрерывному самообразованию профессиональной квалификации;
- умения и навыки делового общения, в том числе сотрудничества, работы в команде;
- способность к работе с различными источниками информации;
- умения действовать и принимать ответственные решения в нестандартных и неопределенных ситуациях;
- способность к критическому мышлению, самоуправлению деятельностью;
- готовности к эффективному поведению в конкурентной среде в различных условиях и т.д.

Необходимо отметить, что требования работодателей формулируются не столько в формате "знаний" выпускников, сколько в терминах способов деятельности («умения», "способность", «готовность»).

На данный момент практикой востребованы результаты профессионального образования не в виде того, что знает выпускник СПО, а в форме его практической готовности (или способности) к деятельности в типовых и нестандартных ситуациях профессиональной жизни.

Таким образом, речь идет об особых образовательных результатах системы профессионального образования, в рамках которых знания выступают необходимым, но не достаточным условием достижения требуемого качества профессионального образования, – о "профессиональной компетентности" и таких ее составляющих, как специальные профессиональные и ключевые (базовые) компетенции.

Соревнования по стандартам WorldSkills дают новый импульс развитию системы профессионального образования во всем мире и в странах-участницах движения. После вступления Российской Федерации в WorldSkills International (WSI) в руках у государства и общества появился уникальный эффективный консолидирующий инструмент разработки и развития профессиональных образовательных стандартов, а также комплексной проверки качества профессионального образования на различных уровнях его организации.

Вместе с тем уже сегодня системе среднего профессионального образования предстоят изменения с учетом следующих базовых тенденций, характерных для современного общества. Становится очевидным, что определение принципов и содержания долгосрочных перспектив развития профессионального образования России должно основываться в первую очередь с учетом социально-экономической ситуации и происходящих в обществе фундаментальных (базовых) процессов:

- глобализации (размывание социально-политических и культурно-исторических границ между ранее обособленными общественными системами);

- трансформации понятия «ресурс» (переориентация корпоративных структур деятельности с использования «традиционных» материальных, финансовых и организационных средств деятельности на новые, преимущественно сетевые, системы кооперации по поводу совместного доступа к тем или иным ресурсам);

- возрастания роли человеческого потенциала, традиционные институты развития которого существенно отстали, особенно в качественном отношении, от темпов роста производительных сил цивилизации и интенсивного процесса дифференциации типов профессиональной практики.

Кризисные явления практически во всех сферах жизни общества всё более убедительно свидетельствуют о том, что «человеческий капитал» (в глобальном, региональном, национальном, демографическом, отраслевом, корпоративном, профессиональном и индивидуальном измерениях) приобретает первостепенную социокультурную и цивилизационную значимость.

Эффективным инструментом, позволяющим преодолевать обозначенные ограничения развития профессионального образования в нашей стране, является движение WorldSkills Russia. WorldSkills – это инвестиции, а не затраты, и вложения вернутся в значительно большем исчислении.

Понимание общества, для чего нужен такой инструмент, как WorldSkills, уже есть. Объединение интересов государства, промышленности и бизнеса, образования и общества с использованием возможностей и регламентов этого международного движения позволит достичь значительных успехов в развитии профессионального образования.

В 2016 году был предоставлен аналитический отчёт о соответствии международных стандартов компетенций WorldSkills, описаний профессиональных квалификаций, присваиваемых на основе профессиональных стандартов (далее — ПС), соответствующих разделов федеральных государственных образовательных стандартов (далее — ФГОС) и примерных основных образовательных программ (ПООП) по профессиям и специальностям топ-50.

Аналитический отчёт подготовлен Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Ворлдскиллс Россия» по выполнению функций базового центра профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации рабочих кадров. В отчете представлены итоги сопоставительного анализа стандартов WorldSkills, профессиональных стандартов и федеральных государственных образовательных стандартов по 10 компетенциям из списка 50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования, отчет опубликован на сайте WSR.

Задача актуализации ФГОС и образовательных программ с учётом профессиональных стандартов сформулирована в поручениях Президента Российской Федерации по итогам совещания по вопросам разработки профессиональных стандартов, состоявшегося 9 декабря 2013 года.

Актуализация ФГОС СПО включает определение необходимости доработки и (или) разработки ФГОС СПО и внесение в них изменений в целях обеспечения учета положений ПС.

При актуализации ФГОС СПО с учетом положений ПС необходимо учитывать, что эти документы имеют различное назначение и содержание.

ПС содержат характеристику квалификации, необходимой для осуществления определенного вида профессиональной деятельности. Для его описания используются понятия, обобщенные трудовые функции, трудовые функции, трудовые действия, умения и знания.

ФГОС СПО обеспечивают единство образовательного пространства и вариативность содержания основных профессиональных образовательных программ (далее ОПОП).

Требования к результатам освоения ОПОП в ФГОС СПО шире, чем описание квалификации в ПС. Они отражают специфику уровня получаемого образования, решение задач социализации, интеллектуального, культурного и профессионального развития, обеспечения профессиональной мобильности выпускника.

В качестве ключевого в ФГОС СПО используется термин «компетенция», что учитывает пожелания работодателей и задает большие перспективы в совершенствовании

образовательного процесса и выпуск максимально подготовленных и востребованных специалистов.

Типовой алгоритм актуализации ФГОС СПО включает в себя три основных этапа:

- формирование перечня ПС и обобщенных трудовых функций, сопряженных с ФГОС СПО.

- определение необходимости доработки ФГОС СПО.

- внесение изменений в ФГОС СПО в целях обеспечения положений ПС.

Актуализация ФГОС СПО проводится по мере утверждения соответствующих ПС.

Она не влечет за собой изменения структуры ФГОС СПО и понятийного аппарата.

Профессиональные стандарты содержат характеристику квалификации, необходимой для осуществления определенного вида профессиональной деятельности. Соответственно, их использование – обязательное условие разработки программ (модулей, частей программ), обеспечивающих готовность к выполнению того или иного вида (видов) профессиональной деятельности.

Профессиональный стандарт – нормативный документ, определяющий в рамках конкретного вида экономической деятельности требования:

- к содержанию трудовой деятельности и условиям ее осуществления

- квалификации работника, описанной в терминах знаний, умений, навыков (опыта), уровня ответственности, самостоятельности и нестандартности выполняемой деятельности(компетенций), необходимых для выполнения набора трудовых функций, соответствующих конкретному занятию на рынке труда

- профессиональному образованию и обучению, необходимому для соответствия данной квалификации

Компетенция - динамическая комбинация знаний, умений и способность применять их для успешной профессиональной деятельности.

Квалификация работника – это уровень знаний, умений, профессиональных навыков и опыта работника.

При поиске профессионального стандарта для актуализации профессиональной программы необходимо учитывать, что специальности или профессии профессионального образования или профессионального обучения может соответствовать: один или несколько профессиональных стандартов.

На сайте Минтруда России размещен Национальный реестр профессиональных стандартов, включающий реестр профессиональных стандартов, реестр областей и видов профессиональной деятельности, реестр трудовых функций.

Необходимость использования ПС для актуализации ФГОС СПО определяется путем последовательного сопоставления структурных единиц ПС и ФГОС СПО причем, на каждом последующем этапе происходит уточнение и (или) проверка выбора.

В процессе сопоставления требований ФГОС СПО и профессиональных стандартов необходимо учитывать, как уже было сказано выше, различия их терминологии, связанные с предметом описания. В профессиональных стандартах описывается деятельность; для этого используются термины «вид профессиональной деятельности», «обобщенные трудовые функции», «трудовые функции», «трудовые действия». В образовательных стандартах приводятся характеристики выпускника, владеющего деятельностью, в качестве ключевого используется термин «компетенция».

Для анализа профессионального стандарта «Экскурсовод (гид)» были выбраны те обобщенные трудовые функции и трудовые функции, которые соответствуют профилю программы. При сопоставлении учитывалось, что формулировки требований ФГОС СПО «Туризм (углубленная подготовка)» и указанного выше ПС не всегда совпадали текстуально, но были идентичными по смыслу.

Определение необходимости коррекции перечня и наименований видов деятельности и требований к профессиональным компетенциям выпускников происходило путем определения, все ли обобщенные трудовые функции ПС «Экскурсовод (гид)» нашли отражение в ФГОС СПО «Туризм (углубленная подготовка)», и каким видам деятельности они соответствуют.

Для решения этой задачи были сопоставлены ОТФ с видом деятельности из ФГОС СПО путем рассмотрения перечня трудовых функций, трудовых действий, умений, необходимых для ее выполнения, а также уточнялось содержание вида деятельности путем анализа соответствующих ему ПК.

В результате сопоставления было выявлено следующее:

Подготовка к выполнению ОТФ осуществляется путём овладения одним ВД и составляющими их ПК. Овладение указанными ПК обеспечивает подготовку, соответствующую требованиям ПС в полной мере

Также были проанализированы знания, умения и практический опыт во ФГОС СПО «Туризм (углубленная подготовка)» и трудовые действия, необходимые знания и умения в ПС «Экскурсовод (гид)». В результате был сделан вывод, что требования ФГОС гораздо меньше по объему ПС.

Таким образом, были сделаны следующие выводы:

- все обобщенные трудовые функции, отобранные на первом этапе, нашли отражение во ФГОС СПО 43.02.10 ТУРИЗМ (углубленная подготовка), они соответствуют одному виду деятельности «Предоставление экскурсионных услуг».

- требования ФГОС по объему меньше ПС, поэтому необходима корректировка и дополнение ФГОС в части требований к умениям и знаниям.

Таким образом, при анализе соответствия ФГОС СПО «Туризм (углубленная подготовка» профессиональному стандарту «Экскурсовод (гид)» были выявлены основные моменты, которые являются наиболее важными в освоении профессии , а именно - знания, умения и практический опыт. Именно актуализация этих базовых единиц диктует возможность подготовки компетентного специалиста, выпускника СПО, имеющего все возможности и перспективы для качественного выполнения трудовых функций, выполнения работ или предоставления услуг, способного быть конкурентоспособным и востребованным на рынке труда, как на российском, так и зарубежном.

Список литературы:

1. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены 22 января 2015 г. N ДЛ-1/05вн.;
2. Приказ Минтруда России от 04.08.2014 N 539н (ред. от 18.03.2016) "Об утверждении профессионального стандарта "Экскурсовод (гид)" (Зарегистрировано в Минюсте России 01.09.2014 N 33924);
3. Материалы сайта WSR, режим доступа http://worldskills.ru/;
4. Методические рекомендации по выстраиванию педагогической системы развития и оценивания уровня сформированности ключевых компетенций обучающихся, режим доступа http://ms.znate.ru/docs/1408/index-7594.html

АВТОМАТИЗИРОВАННОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ, КАК МЕТОД ОБУЧЕНИЯ НА ДИСЦИПЛИНЕ "ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА" В УСЛОВИЯХ ВНЕДРЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ И СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS ДЛЯ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СТРОИТЕЛЬНОЙ ОТРАСЛИ

Образцова Наталья Викторовна,
преподаватель строительных дисциплин,
председатель ПЦК по специальности
«Строительство и эксплуатация зданий и сооружений»
Пономарев Сергей Васильевич,
преподаватель дисциплины
«Информационные технологии
в профессиональной деятельности»
Колледж туризма Санкт-Петербурга

Современное молодое поколение выросло в эпоху компьютерных технологий и переизбытка информационных ресурсов. Современные дети всё больше работают со всевозможными электронными гаджетами, отдавая всё меньше времени для непосредственного живого контакта и взаимодействию друг с другом. И роль преподавателя теперь не может просто сводится к представлению, донесению информации как таковой.

Сочетание этих причин требует от нас совершенно иных форм работы и педагогических технологий, особой подготовки к занятиям, опоры на интерактивные методы обучения, в том числе и для снятия социально-психологических проблем.

Создание любой конструкции строительной отрасли немыслимо без чертежа.

Чертеж — это документ, содержащий изображение архитектурного сооружения (или изделия), а также другие данные (размеры, масштаб, технические требования), необходимые для его строительства (изготовления) и контроля. Чертеж называют величайшим изобретением человеческой мысли. Говоря о чертеже, основоположник начертательной геометрии французский учёный и инженер Гаспар Монж (1746-1818) писал: «Это язык, необходимый инженеру, создающему какой-либо проект, а также всем тем, кто должен руководить его осуществлением, и, наконец, мастерам, которые должны сами изготавливать различные части».

В учебных планах средних специальных учебных заведений студенты технических специальностей изучают инженерную графику в совокупности с такими предметами как техническая механика, архитектура зданий, строительное черчение, основы конструирования зданий и сооружений, строительные машины, основы геодезии и др. Но среди дисциплин, закладывающих фундамент инженерно-технического образования, "Инженерная графика" занимает особое место.

Без инженерной графики невозможно стать грамотным специалистом в области проектирования и конструирования. С чертежами в жизни может столкнуться любой человек, даже далекий от технической специальности. Это чертежи дома или строящейся дачи, план ремонта или размещение мебели в помещении, чертежи которые нужно знать не только строителю и проектировщику, инженеру конструктору, но и дизайнеру, токарю, сварщику, контролеру, даже продавцу консультанту из строительных магазинов, чтобы грамотно проконсультировать клиента.

Дисциплина носит предметный характер, поэтому на протяжении всего курса изучения осуществляет взаимосвязь с другими предметами, а также будущей профессиональной деятельностью учащихся.

Введение в процесс обучения дисциплине Инженерная графика интерактивного оборудования, позволяет повысить качество образования обучающихся. Рабочие места студентов, оборудованные персональным компьютерами с пакетом программ САПР (AutoCAD), которые соединены с сервером, находящимся у преподавателя и интерактивная доска – все это необходимо для реализации новой модели обучения по данной дисциплине.

Таким образом, в условиях внедрения и реализации профессиональных стандартов и стандартов Worldskills для подготовки специалистов строительной отрасли основной целью вида профессиональной деятельности является графическое моделирование чертежей, бумажных документов и файлов на основе технологии компьютерного конструирования (CAD), содержащих информацию необходимую для проектирования и решения инженерно-строительных задач.

Сейчас AutoCAD – это наиболее гибкая, из существующих, графическая программная система для персональных компьютеров, способная эффективно работать в самых разных областях технического проектирования. Программа используется в более чем 150 странах мира.

Изучение курса Инженерной графики с помощью программ САПР позволяет студенту почувствовать себя настоящим инженером. Он с легкостью может создать 3D чертеж детали, осуществить разработку, изготовление (создание модели) и дальнейшую сборку детали. Причем с интересом выполняют задания и слабые обучающиеся, которые отставали при изучении курса с использованием ручной графики.

В первую очередь происходит знакомство обучающихся с интерфейсом и примитивными командами программ САПР. Работа на данном этапе должна быть построена по принципу «увидел – повтори». Преподаватель за своим компьютером показывает простые примеры работы в программе – все это транслируется на интерактивную доску, а затем обучающийся повторяет увиденное.

Контроль выполнения заданий не только на данном этапе, но и на протяжении всего обучения осуществляется преподавателем посредством локальной компьютерной сети. На сервере он может следить за действиями каждого студента, корректировать их, а в случае необходимости вывести работу на экран для объяснения и для оценки работы.

В соответствии с требованиями государственных образовательных стандартов и в свете Концепции модернизации российского образования выпускники технического колледжа должны не только владеть профессиональными умениями и навыками, но и быть готовыми к освоению новых знаний, обеспечивающих профессиональную мобильность и конкурентоспособность. В условиях компьютеризации всех отраслей промышленности и общества в целом возрастает значение компетентности специалистов в данной области. Современный рынок труда формирует потребность в высококвалифицированных специалистах, обладающих специфическими знаниями современных компьютерных систем автоматизированного проектирования САПР.

Качество обучения инженерной графике следует оценивать степенью приближения чертежей, выполняемых студентами в курсе машиностроительного черчения, к чертежам, выпускаемым передовыми конструкторскими организациями. Широкое использование информационных технологий является объективной реальностью и необходимостью. Новые требования к уровню образованности и компетентности специалиста диктуются современным уровнем развития общества, науки, техники и стандартов Worldskills.

Овладение основами автоматизированного проектирования позволяет выполнять текущие курсовые и дипломные работы по всем разделам изучаемых дисциплин на уровне, соответствующем современному состоянию проектно-конструкторских работ. Использование на занятиях программы и AutoCAD дает возможность решать следующие задачи:

• активизировать познавательную деятельность студентов на занятиях, развить у них пространственное мышление, повысить эффективность усвоения учебного материала;

• овладеть основами компьютерной графики, информационной культуры, умением осуществлять обработку информации;

• производить в сжатое время необходимые расчеты параметров механических передач тел вращения:

• сократить сроки и трудоемкость при разработке технологического процесса в курсовом и дипломном проектировании;

• развить навыки исследовательской деятельности на базе реализации возможностей информационных технологий.

Использовать информационные технологии можно и во внеклассной работе. Например, одно из направлений - проведение олимпиады по инженерной графике с использованием графических редакторов. Ее цель – развить интерес к компьютерной графике, самостоятельной работе, выявить студентов, подготовленных к экспериментально-исследовательской деятельности в области моделирования и конструирования. Также возможно участие студентов в оформлении кабинетов, изготовлении стендов, организации выставок технического творчества.

Исходя из вышеизложенного, можно сделать следующий вывод: внедрение технологий автоматизированного проектирования в учебный процесс будет способствовать применению компьютерных технологий при выполнении курсовых и практических работ при обучении, а также быстрой адаптации выпускников на производстве.

Студенты, прошедшие школу САПР, становятся специалистами высокого класса, обладающими самостоятельным творческим мышлением. Многие из них продолжают образование в ВУЗах.

Таким образом, соединяя изучение традиционного курса «Инженерная графика» с изучением графического пакета AutoCAD, мы формируем специалистов, способных пространственно мыслить, а также создавать и оформлять графическую документацию, используя для этого современные технологии.

Список литературы:

1.Костенко Н. М., Шуберт Ю. Ф. Использование компьютерных технологий в преподавании дисциплины «Инженерная графика» // Журнал СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ. – 2008. – № 6. – С. 24-26

2. Шах Н.Ю. Преподавание «Инженерной графики» в современных условиях. [Электронный ресурс]. – Режим доступа – URL: http://gigabaza.ru/doc/43406.html (дата обращения19.09.2015).

3. Научная библиотека КиберЛенинка: http://cyberleninka.ru/article/n/autocad-v-traditsionnom-kurse-inzhenernaya-grafika#ixzz4WWe8VKr1

ТЕХНОЛОГИЯ ОБУЧЕНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КЕЙС-МЕТОДА И ОЦЕНКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА «СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ КОНТРОЛЮ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

«Унция практики стоит тонны абстракции»
(Закон Букера. Из сборника законов Морфи)

Иваненкова Татьяна Евгеньевна,
преподаватель спецдисциплин,
председатель ПЦК по специальностям СПО
«Коммерция(по отраслям),
Смирнова Ирина Владимировна
преподаватель спецдисциплин,
Колледж туризма Санкт-Петербурга

Приоритеты развития системы профессионального образования в России определены следующими документами:

1) Стратегией развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в РФ до 2020 года;
2) Комплексом мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015-2020 года;
3) Федеральной целевой программой развития образования на 2016- 2020 годы (ФЦПРО).

Основным результатом деятельности образовательного учреждения становится не система знаний, умений и навыков сама по себе, а набор общих и профессиональных компетенций, определённых работодателем.

Рассмотрим Профессиональный стандарт «Специалист по техническому контролю качества продукции» код 40.010 (Приказ Минтруда России от 04.03.2014 года № 123Н об утверждении профессионального стандарта). Основной целью вида профессиональной деятельности по данной специальности - это обеспечение выпуска (поставки) продукции, соответствующей требованиям нормативных документов и технических условий, утвержденным образцам (эталонам), проектно-конструктивной и технологической документации.

Данный специалист относится к следующим видам экономической деятельности: (выборка из всего списка):

1) производство пищевых продуктов, включая напитки;
2) текстильное производство;
3) производство одежды, выделка и крашение меха;

4) производство кожи, изделий из кожи и производство обуви;
5) технические испытания, исследования и сертификация.

Проведя сравнительный анализ ФГОС по специальности «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» и профессионального стандарта «Специалист по техническому контролю качества продукции», можно сделать вывод, что:

Основными трудовыми функциями и действиями входящих в профессиональный стандарт 4 и 5 уровня квалификации:

1) контроль качества продукции на всех стадиях производственного процесса;
2) анализ качества сырья и материалов;
3) учет и систематизация данных о фактическом уровне качества получаемой продукции;
4) разработка предложений по повышению качества получаемой продукции;
5) оценивать влияние качества сырья и материалов на качество готовой продукции.

Для осуществления трудовых функций и действий специалист по техническому контролю качества продукции, должен обладать необходимыми умениями, знаниями и другими характеристиками.

Необходимые умения:

1) анализировать поставщиков с точки зрения соотношения «цена - качество»;
2) оценивать потери организации от низкого качества сырья и материалов;
3) нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции.

Необходимые знания:

1) правила приемки сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции;
2) порядок рассмотрения и предъявления рекламаций по качеству сырья, материалов и готовой продукции.

Другие характеристики: Деятельность, направленная на решение задач технологического и методического характера, предполагающих выбор и многообразие способов решения.

Профессиональный стандарт в полном объёме соответствует ПК практическому опыту, умениям и знаниям ПМ.02 Оценка качества товаров и основы экспертизы и ПМ.03 Организация работ в подразделении организации ФГОС.

Исходя из Профессионального Стандарта и сравнительной характеристики ФГОС можно порекомендовать технологию обучения студентов с использованием кейс-метода и оценки образовательных результатов.

Методика использования кейс-технологии заключается в следующем: по определенным правилам разрабатывается модель конкретной ситуации, произошедшей в реальной жизни, в реальной профессиональной практике, и отражается тот комплекс знаний и практических профессионально-ориентированных навыков, которые студентам нужно получить.

Использование кейс-метода при изучении оценки качества продукции и коммерческой деятельности является особенно значимым, так как дает возможность применения импровизаций в учебном процессе и требует максимального приближения студентов к реальным ситуациям и поиску правильных профессиональных решений.

Данный метод, позволяет ознакомить студентов с реальной сферой предпринимательства, сформировать представление о современной концепции маркетинга, ориентированного в основном на развитие производства и реализацию товаров и услуг в соответствии с требованиями рынка. Особенностью кейса, как метода обучения и контроля является то, что он способствует формированию интегральных знаний о коммерческой деятельности и помогает синтезировать знания, полученные в курсах «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров», «Маркетинг», «Бухгалтерский учет», «Менеджмент». Особенностью теоретического обучения является то, что каждый из перечисленных курсов изучает особенности разных уровней. Однако в реальности все эти уровни взаимосвязаны. Поэтому практическая деятельность требует интегральных знаний, умения действовать в ситуациях со многими переменными. И кейс-метод является хорошим способом показать все разнообразие обстоятельств, с которыми сталкивается молодой специалист в реальной коммерческой деятельности.

В связи с этим, встает вопрос о разработке конкретных практических ситуаций в области коммерческой деятельности в форме кейса, для усвоения и практического закрепления полученных знаний, умений, навыков и их оценивания.

Основными требованиями к содержанию кейса являются:

- ситуация должна быть приближена к жизни и действительности и оформлена таким образом, чтобы позволяла установить непосредственную связь с накопленным жизненным опытом студента, это является хорошим мотивом к деятельности;

- ситуация должна быть решаема в условиях временных рамок и индивидуальных знаний, навыков и способностей студентов, по принципу «Здесь и сейчас»;
- ситуация должна содержать проблемы и противоречия.

Кейсы по оценки качества продукции и коммерческой деятельности включают в себя: анализ современных методов закупки и продажи товаров, способов уменьшения коммерческого риска, наиболее выгодного выполнения коммерческих операций, помогают нацеливать производителей изготавливать коммерчески выгодные товары высокого качества, учитывая покупательский спрос.

Конечно, использование кейс технологий в обучении и контроле знаний не решит всех проблем. Необходимо учитывать цели и задачи каждого занятия, характер материала, возможности студентов. Наибольшего эффекта можно достичь при разумном сочетании традиционных и интерактивных технологий обучения, когда они взаимосвязаны и дополняют друг друга. В разработке кейс-пакетов принимают участие студенты. Навыки составления и работы с кейсами помогут студентам в их исследовательской работе над курсовыми и выпускными квалификационными работами.

Перейдем непосредственно к этапам кейса. Каждый этап соответствует определенной стадии товародвижения и товароснабжения, а также торгово-технологического процесса на предприятии, для реализации которого используются возможности учебного магазина и лаборатории.

Группа делится на подгруппы (4-5человек). Каждая подгруппа получает свой кейс (вытягивают билет с № кейса). Работа в команде длится до 20 мин.

Последовательность выполнения кейса:

- обсуждение полученной вводной информации, содержащейся в кейсе;
- выделение главной информации по отношению к данному вопросу, над которой работает подгруппа;
- обмен мнениями и составление плана работы над проблемой;
- работа над проблемой (дискуссия внутри группы);
- выработка решений проблемы;
- дискуссия для принятия окончательных решений;
- подготовка доклада;
- аргументированный краткий доклад.

Затем студенты защищают выполненное задание, а другие могут их дополнять, задавать вопросы, находить ошибки в ответах, получая дополнительные бонусы к оцениванию их знаний (по 1 баллу).

Критерии оценки в кейс – методе:

• полнота и правильность выполнения заданий – до 20 баллов;

• точность и аккуратность представленных результатов, описанным в кейсе – до 20 баллов;

• аргументация своей позиции при ответе на вопросы и участие в дискуссии – до 20 баллов;

• четкость и логика устного выступления, грамотность речи – до 20 баллов;

• наличие и качество презентации – до 20 баллов.

Максимальная оценка работы над ситуацией по кейс – методу – 100 баллов.

90 - 100 баллов - оценка отлично;

70 – до 90 баллов – оценка хорошо;

50 – до 70 баллов – оценка удовлетворительно;

менее 50 баллов – оценка неудовлетворительно.

Торгово-технологический процесс в магазине представляет собой комплекс взаимосвязанных торговых и технологических операций и является завершающей стадией всего торгово-технологического процесса товародвижения. Назначение торгово-технологического процесса - доведение товаров надлежащего качества до покупателей с наименьшими затратами труда при высоком уровне торгового обслуживания.

Структура торгово-технологического процесса, последовательность выполнения различных операций зависит:

1. от степени хозяйственной самостоятельности торгового предприятия;
2. от метода продажи товара;
3. от типа и размера магазина и других факторов.

Нами разработаны и используются в учебном процессе и промежуточной аттестации студентов, следующие кейсы (примеры):

1- Кейс: Презентация товара.

Демонстрация презентации по установленным требованиям к содержанию: классификация товара, оценка качества, проведение маркетинговых исследований рынка, изучение и анализ покупательского спроса на определенную преподавателем товароведную группу товара.

2- Кейс: Ведение деловых переговоров по заключению сделки. Заключение договора на поставку.

Применение в профессиональной деятельности методов, средств и приемов менеджмента, делового и управленческого общения. Установление контактов с деловыми партнерами.

Установление хозяйственных связей с деловыми партнёрами, с учетом политики импортозамещения. Оптимальные критерии выбора поставщиков. Заключение договора и контроль его выполнения. Анализ договора поставки товара (на примере поставщика).

3- Кейс: Заполнение товарной накладной. Приемка товара по количеству и качеству. Проведение экспертной оценки качества.

Оформление, проверка правильности составления товаросопроводительных документов.

Произвести приемку товара по количеству и качеству в соответствии с Инструкциями П-6 и П-7. Работа с товаросопроводительными документами поставщика на товар и тару. Обнаружение расхождений при приемке товара по количеству.

Организация и проведение экспертизы по органолептическим и физико-химическим показателям в соответствии с ГОСТ.

4 -Кейс: Размещение и выкладка товаров в торговом зале. Оформление ценников, обслуживание покупателей.

Технология размещения товаров в торговом зале, основные способы выкладки товаров.

Порядок оформления ценников на реализуемые товары, взвешивание товара, расчет с покупателем.

5 -Кейс: Проведение инвентаризации имущества и обязательств организации.

Проведение инвентаризации на предприятии розничной торговли: оформление приказа, создание комиссии, подготовка к инвентаризации, документальное оформление инвентаризации и выведение результата. Оформление подписок № 1,2,3 и инвентаризационной описи-акта.

Подведение итогов.

Самоанализ результатов работы студентами.

Таким образом, обеспечение образовательного процесса кейсами на основе междисциплинарных связей в профессиональных модулях и учебных дисциплинах, способствует активизации познавательно – профессиональной деятельности обучающихся,

качественной подготовке, конкурентоспособности, что отражено требованиями в стандартах ФГОС СПО и Профессиональных Стандартах к будущему специалисту и участнику конкурса WorldSkills в номинации «Предпринимательство».

Список литературы:

1. Профессиональный стандарт "Специалист по техническому контролю качества продукции". Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 4 марта 2014 г. № 123н.
2. Добрина Н.А., Щербакова Ю.В. Менеджмент: Основы теории и деловой практикум — М.: ИНФРА-М: ФОРУМ, 2014, — 288с.
3. Жукова Г.С. Технологии профессионально-ориентированного обучения, учебное пособие - М.: Издательство РГС У , 2015.
4. Иванов Г.Г., Организация и технология коммерческой деятельности – М.: ИЦ «Академия», 2014. – 264с.
5. Михайлова Е.И. Кейс и кейс-метод: общие понятия. Маркетинг,2015.
6. Николаева М.А. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. М.: ЮНИТИ, 2015.
7. Осипова Л.В. Основы коммерческой деятельности, практикум, М., Банки и биржи, ЮНИТИ, 2013.
8. Савицкая П.В. Анализ хозяйственной деятельности предприятия [Текст] / П.В. Савицкая. – 4-е изд. перераб. и доп. – М.: ООО «Новое знание», 2013.
9. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров - Ростов н/Д: "Феникс", 2015.

ФОРМИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ У СТУДЕНТОВ СПЕЦИАЛЬНОСТИ 38.02.04 «КОММЕРЦИЯ (ПО ОТРАСЛЯМ)» В УСЛОВИЯХ ВНЕДРЕНИЯ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS. СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ ДИСЦИПЛИН

Булакова Анна Сергеевна,
преподаватель спецдисциплин
«Основы коммерческой деятельности»,
Булакова Елена Евгеньевна,
преподаватель спецдисциплин
«Метрология и стандартизация»
Колледж туризма Санкт-Петербурга

Экономические, социальные, образовательные преобразования определяют изменения в сферах производства, образования, экономики и в профессиях/ специальностях в целом. И такие соревнования как Шаг в профессию, Региональные чемпионаты WorldSkills (далее WSK) только тому подтверждение, момент соревнований всегда был движащей и мотивирующей силой к достижению целей и становлению лучше. Следовательно, для успешного обучения студентов по специальности «Коммерция (по отраслям)» необходимо учитывать не только федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС), но и такое направление, набирающее обороты во всех регионах РФ, как WSK и, в частности, компетенцию «Предпринимательство».

В связи с этим возникает проблема – в чем заключается работа преподавателей при подготовке студентов, чтобы раскрыть их компетентность в рамках внедрения мета-стандартов WSK. Мета-стандарты WorldSkills включают в себя описание профессии, трудовых функций, компетенций, профессиональных заданий, определены критерии оценки квалификации, описаны требования к технике безопасности и охране труда, требования к оборудованию, инструментам, материалам.

WSK – мировая практика кадрового обеспечения экономики, оценки качества подготовки специалистов и формирования профессиональных сообществ[6]. Миссия WSK состоит в повышении престижа профессий, демонстрации важности компетенций экономического роста и личного успеха[2].

Необходимость рассмотрения данной проблемы связана с тем, что в рамках внедрения мета-стандартов WSK будут корректироваться рабочие учебные планы. Преподаватели будут перестраивать свои требования и ориентироваться на те требования по подготовке специалистов среднего звена, которые указаны в компетенции «Предпринимательство», и

соответственно, делать акцент именно на те задания, которые указаны в контрольно-оценочных заданиях (параллель ЕГЭ и WSK).

Следовательно в процессе трудовой деятельности преподавателю помимо общих и профессиональных компетенций, указанных в ФГОС, необходимо учитывать и те модули, которые предлагает чемпионат WSK. В соответствии с ФГОС студент специальности «Коммерция (по отраслям)» должен знать[5]: вид, класс и тип организаций розничной и оптовой торговли, торгово-технологическое оборудование, организацию и проведение экономической и маркетинговой деятельности, основные экономические показатели работы организации, цены, методы, средства и приемы менеджмента, делового и управленческого общения, заработную плату и др.

В соответствии с мета-стандартом чемпионата WSK по компетенции «Предпринимательство» студент должен знать: бизнес-план и его структуру, SWOT-анализ, 1С «Управление малым предприятием», бухгалтерский учет, структуру управления компанией (менеджмент) и маркетинг.

Из перечисленного выше следует, что процесс обучения специалистов в области коммерции (по отраслям) нужно рассматривать с точки зрения двух подходов – с точки зрения преподаваемых дисциплин, прописанных в рабочем учебном плане [3], отвечающем ФГОС, и с точки зрения стандарта WSK. Также при подготовке специалистов в области «Коммерция (по отраслям)» следует учитывать практическую направленность, организационные моменты в учебном и практических процессах.

В данной статье представлен сравнительный анализ двух преподавателей по дисциплинам: организация коммерческой деятельности (далее ОКД) и менеджмент (по отраслям). В таблицах 1 и 2 рассмотрены профессиональные компетенции (далее ПК) по дисциплинам ОКД (табл.1) и менеджмент (по отраслям) (табл.2).

Таблица 1

ПК по дисциплине ОКД

ПК в соответствии с ФГОС	Компетенции в соответствии с WSK
Участвовать в установлении контактов с деловыми партнерами, заключать договора и контролировать их выполнение, предъявлять претензии и санкции. Идентифицировать вид, класс и тип организаций розничной и оптовой торговли. Оказывать основные и дополнительные услуги оптовой и	Обосновать форму собственности компании и необходимые правовые шаги для ее установления. Разработать описание бизнеса и целевого рынка. Объяснить необходимые шаги для изготовления продуктов. Проанализировать рынок для вашего бизнеса. Наметить все ключевые релевантные риски, характерные для бизнеса, отрасли в которой будете работать, а также другие общие условия,

розничной торговли. Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.	которые могут существенно повлиять на бизнес (например, экономические колебания, инфляция, валютные курсы и т.д.).

Исходя из сравнительного анализа видно, что компетенции в соответсвии с WSK требуют от студентов практической части и большей ориентированности на конкретные примеры, отрасли или рынок, что ведет к более узкой специализации и выделению конкретных примеров. ПК в соответствии с ФГОС дают общие представления и общую направленность.

Вывод: преподаватель больше уделяет время индивидуальности студентов и делает акцент на самостоятельности выбора у студентов конкретной отрасли, чтобы они могли проанализировать рынок, выявить характерные черты и пр.

Таблица 2

ПК по дисциплине менеджмент (по отраслям)

ПК в соответствии с ФГОС	Компетенции в соответствии с WSK
Применять в коммерческой деятельности методы, средства и приемы менеджмента. Применять методы, средства и приемы делового и управленческого общения.	Разработать систему управления и операции (процессы), необходимые для удовлетворения спроса бизнеса (показать организационную структуру бизнеса). Представление информации в переговорах и в групповых дискуссиях (презентации). Демонстрация использования таких словесных коммуникативных навыков как выбор слов, задать основной тон, передать чувства, интонация и голос

Таблица 2 подтверждает выводы, сделанные в таблице 1, а именно требует конкретной и очередной работы от самих студентов в плане разработки организационной структуры, демонстрации словесных, коммуникативных навыков и т.д.

При сравнении двух дисциплин с ФГОС и WSK намечаются следующие возможные траектории обучения и работы самих преподавателей при подготовке студентов, чтобы раскрыть их компетентность в рамках внедрения мета-стандартов WSK:

1. Увеличение междисциплинарных связей, возможно, проведение бинарных занятий для закрепления полученных знаний.
2. Увеличение вариативной части и самостоятельной работы студентов, чтобы полученный материал также являлся наработкой самих студентов.
3. Смена курса с «самозанятости» студентов в перспективе к развитию предпринимательского мышления.

В результате сравнения ФГОС и WSK, и их влияния на дисциплины ОКД и менеджмент (по отраслям) можно сделать выводы:

1. ФГОС несет общую направленность, что позволяет преподавателю гибко подходить к процессу обучения.

2. WSK несет узкую направленность и требует от преподавателя увеличения вариативной части для работы со студентами.

В заключении хочется добавить, что внедрение мета-стандартов WSK по компетенции «Предпринимательство» пока сложно оценить в связи с тем, что эта компетенция внедрилась в перечень компетенций недавно и только начала свое влияние на формирование профессиональных компетенций у студентов, но уже во всю влияет на учебный процесс и самих преподавателей. То есть можно смело утверждать, что стандарты WSK поднимают планку профессиональных программ и увеличивают мотивацию, как у преподавателей, так и у студентов.

При разработке примерных образовательных программ будут разрабатываться оценочные средства для демонстрационных экзаменов, задумка, чтобы эти задания имели единую рамку, и эта рамка была бы сопряжена с теми соревнованиями, которые проходят на региональном и федеральном уровне.

Список литературы:

1. Серафимович И.В., Креативная компетентность в научном руководстве и соруководстве исследовательской деятельностью обучающихся // Креативность как ключевая компетентность педагога: монография / под ред. Проф. М. М. Кашапова, доц. Т. Г. Киселевой, доц. Т. В. Огородовой. Ярославль: ИПК «Индиго», 2013. С. 239-260.
2. Скок Г.Б., Как спроектировать учебный процесс по курсу : Учебное пособие. / Г.Б. Скок, Н.И. Лыгина. – 2-е изд., перераб. И доп. – М.: Пед. Общество России, 2013.
3. Словарь-справочник современного российского профессионального образования – вып. 1. / В. И. Блинов, И. А. Волошина, Е. Ю. Есенина, А. Н. Лейбович, П. Н. Новиков. – М: ФИРО, 2010.
4. Уба Е.В., Семенова Н.В., Региональные модели и практики управления сферой профессионального образования в Ульяновской области// Евразийский образовательный диалог: материалы международного форума. / под ред. М.В. Груздева, И.В. Лободы. – Электрон. Текстовые дан. – Ярославль: ГОАУ ЯО ИРО, 2015. С. 67 – 75.

5. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) от 15 мая 2014 г. N 539.
6. http://worldskills.ru/wp-content/uploads/2014/12/24.05.2016_WSI-mirovoy-opyt_Doskanova-.pdf

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОПЫТА ПРОВЕДЕНИЯ РЕГИОНАЛЬНОГО ЧЕМПИОНАТА WORLDSKILLS ПРИ РАЗРАБОТКЕ ПРОГРАММНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ФГОС ТОП 50

Андреева Юлия Александровна,
преподаватель спецдисциплин,
эксперт по компетенции
«Администрирование отеля»,
Андреева Татьяна Алексеевна,
зав.отделдением «Гостиничный сервис»
Колледж туризма Санкт-Петербурга

Процесс профессионального развития личности, сопровождающийся овладением профессиональными компетенциями по конкретным специальностям и профессиям благодаря движению WorldSkills Russia получил реальную возможность опираться на зарубежный опыт Европейских стран и мирового сообщества.

Движение WSI предоставило возможности:

• **Студентам** – участвовать в региональных, национальных и международных чемпионатах, доказывая себе и работодателям свою готовность к профессиональной деятельности (в частности, получить от работодателей приглашение на работу);

• **Преподавателям** – изучать современные технологии, лучшие мировые практики и определять вектор комплексного обновления технологий и методов обучения;

• **Учебным заведениям** – обновлять материально-техническую базу по специальностям и профессиям и проверять результат обучения;

• **Государству** – измерять и сравнивать уровень подготовки студентов РФ, участвующих в чемпионатах по стандартам WSI с требованиями международных стандартов;

• **Работодателям** – подбирать для себя персонал на этапе получения студентами профессионального образования.

В сентябре 2016 года Колледж туризма Санкт-Петербурга, отделение «Гостиничный сервис» впервые участвовал в организации и проведении Регионального открытого чемпионата «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia (WSR) по компетенции “Администрирование отеля”. Опыт проведения соревнований на городских площадках у колледжа достаточно большой, так, в профессиональных конкурсах «Шаг в профессию» творческая группа разрабатывала конкурсные задания, тематику, сценарий, перечень материально-технического оснащения, маршруты для участников и критерии оценки.

Особенность соревнований по стандарту WSR в том, что в основном документе чемпионата «Техническом описании» по компетенции Гостиничный сервис «Администрирование отеля» (далее ТО) собраны обязательные для выполнения организаторами чемпионата требования, обеспечивающие идентичность полученных результатов:

- стандарт WorldSkills, в котором приведены знания и умения участников, проверяемые экспертами;
- общие правила, процедура и схема оценивания экспертами;
- требования к внешнему виду участников;
- набор задач (модулей), содержащий по несколько обязательных ситуаций доводится до участников заранее. Конкретные ситуации в модулях или, как они воспринимаются всеми, конкурсные задания за два дня до чемпионата изменятся экспертами на 30%.

«Конкурсные задания» разрабатываются экспертами из промышленности и бизнеса на основе лучших стандартов страны и международных стандартов. Конкурсные задания составлены на русском и английском языках. В этот диапазон входят знания: местной и общей туристической информации, хороший разговорный и письменный уровень английского языка. Знание компьютерных программ, хорошие манеры и поведение, а также наличие отличных коммуникативных и социальных навыков, умение разрешать проблемы, компетентность в работе с цифрами и денежными средствами, навык обработки и применения процедур бронирования, приема и выписки гостей из отеля.

В «Инфраструктурном листе» приведен подробный перечень мебели, оборудования, инвентаря, расходных материалов для оформления рабочих мест конкурсантов и экспертов, а также схема расстановки рабочих мест участников и экспертов на конкурсной площадке.

Критерии оценки каждого конкурсного задания собраны в оценочных листах и ориентированы на оценку:

- умения осуществлять процедуры прибытие/отъезд;
- важных для гостеприимства показателей, таких как коммуникативные навыки, внимательность к деталям, умение найти выход в нестандартной ситуации и т.д.;

- времени выполнения набора задач.

В компетенции «Администрирование отеля» каждый критерий имеет небольшой вес от 0,1 до 0,3 баллов. За выполнение полного набора заданий в модуле участник может получить от 2 до 3 баллов, а поскольку таких модулей 8 (49 заданий), суммарный показатель качества выполнения всех модулей составляет 100 баллов.

В обязанности главного эксперта входит:

- организация работы экспертной группы, состоящей из представителей участвующих в чемпионате колледжей (преподаватель или работодатель, обязательно владеющие иностранным языком) и двух независимых работодателей;
- обеспечение объективности результатов оценки участников, поэтому строго соблюдается правила WSR. Например, эксперты оценивают работу только участников-конкурентов.

При такой организации чемпионата, когда участники выполняют задания по единым модулям, на одинаковом оборудовании, с четкой системой критериев оценки, находясь в разных регионах, можно сравнивать качество обученности участников по разным профессиям и специальностям.

В чемпионате, проводимом в Санкт-Петербурге, приняли участие шесть студентов 3-го и 4-го курсов из шести профильных колледжей Санкт-Петербурга. Конкурсантам надо было выполнить задания в восьми модулях. Время на выполнение каждого модуля одинаково для всех регионов. Все участники чемпионата сначала выполняли задания модуля № 1, а затем переходили к выполнению следующего модуля. Менять последовательность прохождения модулей запрещено. Чемпионат проходил в течение трех дней. Участники должны были показать свое мастерство не только в умении вести беседы с гостем при бронировании и заселении в номер отеля, но и показать, как они умеют справляться с самыми необычными обстоятельствами, следуя основному правилу портье*:*_успокоить человека в критической ситуации и наладить с ним контакт. При этом проверялась и выносливость конкурсантов: каждый конкурсный день начинался в 9.00 и заканчивался около 16.00.

Свидская Полина, студентка третьего курса Колледжа туризма Санкт-Петербурга стала победителем Регионального открытого чемпионата «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia 2016 по компетенции «Администрирование отеля» и приглашена для участия в отборочных соревнованиях, а затем для участия в чемпионате России.

Что же дала педагогическому коллективу колледжа такая интеграция в профессиональное международное сообщество?

1.Подготовка к чемпионату показала, что знания и умения наших студентов пока «живут» отдельно. Поэтому, чтобы подготовить студентов, например, к работе консьержем, мало

иметь учебную дисциплину «Санкт-Петербург – культурно-исторический центр», благодаря которой студенты хорошо знают достопримечательности Санкт-Петербурга, надо объединить эту дисциплину с «Информатикой и информационными технологиями». В этом случае можно научить студента рассказывать: куда гостям можно пойти за сувенирами, где отдохнуть, где поесть, и оперативно показать на карте как добраться ко всем этим местам наиболее оптимальным маршрутом – и по цене, и по удобству.

2.При подготовке к конкурсу студентки Свидской Полины, мы попробовали инновационный метод обучения, который применяется в западных школах гостеприимства – «с упором на практические действия». Результат всех порадовал – на чемпионате Полина набрала из 100 возможных баллов – 86,6

3.Преподаватели приступили к корректировке рабочих программ учебных дисциплин, МДК профессиональных модулей и практики, ориентируясь на проекты профессиональных стандартов, требования стандарта WSR и использованные при подготовке Полины методы обучения.

4.Появилась надежда на помощь в подготовке студентов не только со стороны директора колледжа Антоновой Светланы Александровны, но и Правительства РФ.

Так, Владимир Путин 29.12.2016 утвердил перечень поручений Правительству РФ, среди которых есть важные для педагогических коллективов, участвующих в подготовке студентов по ФГОС ТОП 50. Например:

1.Правительству РФ необходимо оказать содействие в создании на территории инновационного центра «Сколково» филиала союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» для осуществления образовательной деятельности:

- по подготовке и повышению квалификации преподавателей (мастеров производственного обучения) образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования;
- по подготовке экспертов для проведения национальных, отраслевых и региональных чемпионатов по профессиональному мастерству по стандартам «Ворлдскиллс»;
- по подготовке рабочих кадров в соответствии со стандартами «Ворлдскиллс».

2.Правительству РФ совместно с органами исполнительной власти субъектов РФ и при участии союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» обеспечить:

а) ежегодное повышение квалификации не менее чем 5 тысяч преподавателей (мастеров производственного обучения) образовательных организаций, реализующих

образовательные программы среднего профессионального образования, в том числе по 50 наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям, с учётом стандартов «Ворлдскиллс» (срок: до 1.09.2017).

б) внедрение демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия» в качестве государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО. Предусмотрев в том числе, что результаты демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия» и участия в чемпионатах по стандартам «Ворлдскиллс Россия» приравниваются к результатам государственной итоговой аттестации, а также внесение соответствующих изменений в законодательство Российской Федерации (срок: до 30 ноября 2017)».

Список литературы:

1. Распоряжение Правительства РФ от 03.03.2015 № 349-р «Комплекс мер, направленных на совершенствование системы СПО, на 2015-2020 годы».
2. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 02 .11.2015 г. N 831 «Об утверждении списка 50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования».
3. Роберт Уразов: «Как в системе подготовки чемпионов, так и в передаче опыта преподавания ключевым элементом является человек, транслирующий знания» 23.01.2017 – URL: http://worldskills.ru/robert-urazov-kak-v-sisteme-podgotov/, дата обращения25.01.2017.
4. Перечень поручений по итогам встречи с членами национальной сборной России по профессиональному мастерству URL: http://www.kremlin.ru/acts/assignments/orders/53682 – дата обращения 25.01.2017.
5. Кодекс этики движения WORLDSKILLS RUSSIA.
6. Техническое описание компетенции «Администрирование отеля».

Интернет-источники:

http://worldskills.ru/

http://www.kremlin.ru/acts/assignments/orders/53682

ЧЕМПИОНАТ WORLDSKILLS RUSSIA В СЕВЕРО-ЗАПАДНОМ РЕГИОНЕ ГЛАЗАМИ ТРЕНЕРА

Симон Юлия Анатольевна,
преподаватель иностранного языка
Колледж туризма Санкт-Петербурга

«WorldSkills демонстрирует ценность навыков и поднимает признание квалифицированных профессионалов во всем мире».

WorldSkills International (WSI) – это международное некоммерческое Движение, целью которого является повышение престижа рабочих профессий и развитие профессионального образования путем гармонизации лучших практик и профессиональных стандартов во всем мире посредством организации и проведения конкурсов по профессиональному мастерству.

Слово Skills переводится на русский язык как навыки, а «Навык» как известно— это деятельность, сформированная путём повторения и доведения до автоматизма. «Навыки – фонд современной жизни. Все, от зданий, в которых мы живем до обществ, которые мы создаем, является результатом навыков. Они – движущая сила успешной карьеры и компаний, процветающих отраслей промышленности и экономических систем. Навыки движут работой» - написано на основном сайте World Skills. Навыки являются неотъемлемой частью нашей современной жизни. И их совершенствование стало возможным для обучающихся сразу после того, как только Россия начала участвовать в чемпионатах по стандартам World Skills.

В соответствии с требованиями стандартов WorldSkills в подготовке и проведении соревнований принимают участие сертифицированные эксперты и тренеры движения WS. Весной 2016 года несколько преподавателей отделения Гостиничный сервис прошли курсы повышения квалификации, где нас обучили базовым основам организации и проведения конкурсов профессионального мастерства по стандартам WorldSkills, без привязки к конкретной компетенции. Поэтому весь путь от разработки заданий к региональному чемпионату WSR -2016 в Санкт-Петербурге до участия в проведении чемпионата я прошла как преподаватель иностранного языка и сертифицированный тренер. Хочу поделиться своими наблюдениями и ощущениями.

В сентябре 2016 Колледж Туризма Санкт-Петербурга принял участие в Региональном открытом чемпионате «Молодые профессионалы» WSR по компетенции «Администрирование отеля». Для того, чтобы национальный эксперт Ильиных Мария разрешила проведение чемпионата надо было выполнить все требования Технического

описания, а это огромная работа всего педагогического коллектива отделения Гостиничный сервис:

- по подготовке конкурсной площадки чемпионата;
- по подбору такого оборудования, которое позволило бы выполнить требования стандарта WSR, и было знакомо всем участникам чемпионата;
- по подготовке и оформлению заданий для всех участников;
- по подготовке участника, и не самое легкое, по подготовке актеров для деловых игр 49 заданий.

Также трудным был выбор участника чемпионата: сначала педсовет обсудил предложенные кандидатуры обучающихся, затем отбор велся по нескольким критериям:

- умению не бояться обсуждать рабочие ситуации на английском,
- умению не теряться в нестандартных ситуациях
- высокая ответственность.

После того, как решение по кандидатуре было принято, началась подготовка участницы чемпионата – студентки 3-го курса (поступившей в колледж после 9 класса)- Свидской Полины.

К чемпионату разрабатывалось 8 модулей, в каждом из которых одно задание должно было быть на английском языке, но какое именно, согласно стандарта WSR, участники могли узнать за день до чемпионата, после решения экспертов. Поэтому мне, как тренеру, пришлось проработать с участницей все 49 заданий на английском языке. С этой задачей помогла справиться рабочая группа из преподавателей и работодателей, которая прорабатывала каждое задание на русском языке, а затем мы с участницей отрабатывали его на английском. Причем каждое задание имело несколько возможных вариантов, потому, что какой вариант будет включен в чемпионат, не знали даже эксперты, пока они не собрались на совещание для принятия решений по заданиям в модулях.

В подготовку и участие в чемпионате были также вовлечены студенты, исполнявшие роли российских и иностранных гостей. В целом чемпионат прошел для колледжа удачно и Свидская Полина заняла первое место.

Участие в конкурсе World Skills дало возможность всем преподавателям иностранного языка и лично мне как сертифицированному тренеру и преподавателю английского языка принять участие в подготовке, как самого конкурса, так и участника, студентки Колледжа Туризма Свидской Полины, а также воплотило в жизнь понятие “team work” работа в команде.

Что дало преподавателям иностранного языка участие в чемпионате:

1. уверенность, что надо пересматривать рабочие программы учебных дисциплин, МДК профессиональных модулей и учебной практики, ориентируясь на международные требования WS, чтобы расставить акценты в тех знаниях и умениях, которыми должны овладеть учащиеся;

2. алгоритм отбора участников конкурса: сначала проверка умения объясниться на иностранном языке, а уж затем профессиональные навыки, так как невозможно научить студента хорошему уровню языка быстро, а профессиональные навыки могут быть отработаны достаточно быстро, особенно при подготовке в команде преподавателей.

3. задания в модулях показали, что преподавателю иностранного языка невозможно быстро освоить все дидактические единицы, которые задействованы в модулях. Было бы целесообразно проводить бинарные уроки с преподавателями МДК профессиональных модулей, что позволило бы в сотрудничестве мониторить и направлять студентов сразу по двум дисциплинам.

4. преподаватели увидели слабые места в подготовке студентов, в результате чего была начата корректировка рабочих программ;

5. появился опыт подготовки и проведения соревнований по европейским стандартам.

Суммируя вышесказанное, можно с уверенностью сказать, что изучение иностранного языка в Гостиничном сервисе (как для студентов, так и для педагогического коллектива) не только необходимо но необходимо в максимальном объеме, поскольку предстоящий чемпионат World Skills 2017 будет, как предполагают, целиком на иностранном языке.

Для успешной подготовки и участия студентов в чемпионате WSR необходимо привести все рабочие программы в соответствие со стандартом WS, а также проводить внутренние конкурсы в колледже, например такие, которые проводятся в отделении «Гостиничный сервис» колледжа: Суперотельер и ДСУ (день самоуправления) в этом же формате.

Поскольку в настоящее время, опробованная практически всеми регионами РФ технология проведения соревнований, нашла отражение в ФГОС Топ-50, колледжи, участвовавшие в чемпионате, прошли один из этапов готовности к внедрению ФГОС ТОП 50. Как известно, новой образовательной программой предусмотрен демонстрационный экзамен, технология проведения которого должна соответствовать технологии проведения чемпионата по профессиональным компетенциям с участием работодателей.

Сегодня в нашей стране движение WorldSkills набирает все большую силу. Популярность его растет, а воздействие на институты профессионального образования, национальной системы квалификаций усиливается. То, что Россия выиграла право

на проведение мирового первенства WorldSkills Competition в 2019 в Казани только подогревает интерес общества к этому явлению.

Подводя итог, надо сказать что предстоит большая работа по внедрению всего накопленного опыта в учебный процесс для того чтобы достойно организовывать и проводить чемпионаты и выпускать квалифицированных специалистов, умеющих работать на уровне лучших специалистов мира.

Список литературы:

1.Кодекс этики движения WORLDSKILLS RUSSIA.

2.Техническое описание компетенции «Администрирование отеля».

Интернет-источники:

http://worldskills.ru/newyear2017/

https://www.worldskills.org/

ПРОБЛЕМЫ ПРОВЕДЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ ЭКЗАМЕНОВ В УСЛОВИЯХ ВНЕДРЕНИЯ ПРОФЕССИНАЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ И СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS

Тябина Надежда Дмитриевна,
преподаватель спецдисциплин,
председатель ПЦК «Сервиса и туризма»
ГБПОУ «Санкт-Петербургский технический колледж»

Любой процесс обучения завершается экзаменом, квалификационной работой, итоговой аттестацией. Требования к результатам, которые должен продемонстрировать студент на итоговом экзамене, определяют те приоритетные направления, по которым пойдет обучение, на базе которых будет строиться занятие, т.е., по сути, правильность выбранной методики обучения. Собственно говоря, хотелось бы вынести на обсуждение профессионального сообщества, в первую очередь, проблемы даже не самого построения урока в новых условиях, а будущей оценки результатов подобного обучения, предложения возможностей и пути разработки достойного квалификационного экзамена в сложившейся ситуации, конкретных вариантов его проведения.

Для начала, попробуем проанализировать основные существующие нормативные документы. В первую очередь, вспомним действующий на сегодняшний день Федеральный закон № 273 «Об образовании в Российской Федерации», в котором в статье 74. «Квалификационный экзамен» в пунктах 1,2,3 говорится, что профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена для определения

соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения. Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Если оставить в стороне не слишком популярную до сегодняшнего дня (времена старых ФГОС СПО), «проверку теоретических знаний», остается практическая часть экзамена, где студент в той или иной форме должен продемонстрировать свои практические навыки в соответствии с определенными нормативами, т.е. демонстрационный экзамен.

А определяют эти нормативы и требования по закону «Об образовании» те самые «квалификационные справочники», которые, в нашем государстве до сих пор существуют и действуют, а именно: «Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих» (ЕКС) и «Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих» (ЕТКС), а также профессиональные стандарты.

Понятия «квалификация работника» и «профессиональный стандарт» определены в ст. 195.1 Трудового кодекса Российской Федерации. Согласно указанной статье квалификация работника – это его уровень знаний, умений, профессиональных навыков и опыта работы. В свою очередь, «профессиональный стандарт – характеристика квалификации, необходимой работнику для осуществления определенного вида профессиональной деятельности, в том числе выполнения определенной трудовой функции» (абз.2 ст. 195.1 ТК РФ). Термин «трудовая функция» – обязательное условие трудового договора (ст. 57 ТК РФ).

Кстати, «профессиональный стандарт» - это достаточно новое понятие, внесенное в Трудовой кодекс только в конце 2012 года. Необходимость введения профессиональных стандартов обусловлена тем, что характеристики должностей, содержащиеся в Единых квалификационных справочниках, уже давно не соответствуют современной ситуации на рынке труда. В профессиональных же стандартах по сравнению с ЕТКС и ЕКС описание требований к специалисту носит комплексный характер. Также в нем используются более современные конструкции в виде сочетания требований к знаниям, умениям, профессиональным навыкам и опыту работы.

Если говорить о специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» (старые ФГОС СПО), и о специальности 43.02.14 «Гостиничное дело» (новые ФГОС СПО ТОР 50), то в ЕКТС и ЕКС существует единственная подходящая специальность, да и то высшего звена,

«директор гостиницы» с должностными обязанностями, требованиями к квалификации и определенными знаниями.

Что касается профессиональных стандартов, то приказом № 282н от 07 мая 2015 года Министерством труда и социальной защиты РФ был утвержден профессиональный стандарт также руководителя высшего уровня «Руководитель/управляющий гостиничным комплексом/сети гостиниц», более или менее соответствующий указанным специальностям.

В последний год появился и нормативный документ, определяющий формат проведения демонстрационного экзамена в соответствии с ФГОС ТОР50 и принятыми профессиональными стандартами.

Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Ворлдскиллс Россия» по согласованию с Министерством образования и науки РФ была разработана и утверждена «Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Вордлскиллс Россия» (Приказом № ПО/19 о т 30 ноября 2016 года).

Итак, в «Методике организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Вордлскиллс Россия» есть определение самого демонстрационного экзамена:

«Демонстрационный экзамен – форма оценки соответствия уровня знаний, умений, навыков студентов и выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и/или выполнять работу по конкретной профессии или специальности в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия» (Приложение №1 к приказу № ПО/19 от 30 ноября 2016 г. Союза «Ворлдскиллс Россия» «Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия»)».

«Для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия используются …материалы, разработанные на основе конкурсных заданий и критериев оценки…национальных чемпионатов WSR. По всем спорным вопросам…можно основываться на положениях регламентов проведения региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» WSR» («Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия»).

Отметим, что компетенцией, определенной для специалистов гостиничного сервиса «Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Вордлскиллс Россия» является: «Администрирование отелем». Однако, аналогичная по звучанию компетенция WSR «Администрирование отелем» чемпионата Санкт-Петербурга 2016 года заметно отличается от профессиональных компетенций новых ФГОС СПО ТОР 50. Речь идет о некоторой подмене понятий. В компетенции WSR чемпионата проверяются

навыки портье, который, в лучшем случае, относится к категории служащих. Если говорить о новых образовательных стандартах, то речь идет об управленческих кадрах.

Компетенция руководителя, как нельзя лучше, соответствует и принятому в 2015 году профессиональному стандарту «Руководитель/управляющий гостиничным комплексом/сети гостиниц» и новому ФГОС СПО ТОР 50», где во всех основных профессиональных компетенциях прописаны три из пяти основных функций управления: «планировать, организовывать, контролировать…». Это значит, что СПО в соответствии с новыми образовательными стандартами будут выпускать управленческие кадры среднего звена, что, несомненно, приведет к пересмотру учебных планов и программ, всего учебно-методического комплекса.

Рассмотрим данные, приведенные в таблице 1 для сравнения порядка проведения экзамена в соответствии со старыми и новыми Федеральными государственными образовательными стандартами.

Табл.1 Порядок проведения экзамена

	ФГОС СПО	ФГОС ТОР 50 + WSR
Форма проведения экзамена	Квалификационный экзамен	Демонстрационный экзамен в формате WSR по специальности ТОР 50
Материально – техническая база прохождения экзамена	Материально-техническая база СПО	Центр проведения демонстрационного экзамена WSR (Центр оценки квалификации)
Оценка результатов прохождения экзамена	Оценка	Баллы
	Преподаватели СПО и представители работодателей	Экспертная группа WSR
Результат прохождения экзамена	Оценка в дипломе (диплом) СПО	Результат прохождения экзамена

Как мы видим, кардинально меняется все – от места проведения экзамена до оценки его результатов. Вместо родного колледжа и знакомых преподавателей – незнакомый ЦОК (Центр оценки квалификации) и экспертная группа WSR.

Роль экспертов в организации экзамена очень высока. Под экспертом в WSR понимается человек, обладающий определенными компетенциями: знанием своей профессии, знанием стандартов и регламентов WS, знанием процедуры проведения экзамена и определением критериев оценки. Очевидно, в основном это все-таки будут люди, работающие по данной специальности (работодатели), но, возможно, часть экспертов составят и преподаватели, получившие статус эксперта.

Что касается критериев оценки. Критерии по формату WS бывают объективные, субъективные и квалификационные.

Объективные критерии фиксируются через измеряемые параметры: мм, граммы, штуки, вольты, градусы и т. Д. Субъективные критерии определяются баллами (от 0 до 9), которые ставят эксперты. И, наконец, суть квалификационных оценок состоит в том, что они определяют уровень владения теми или иными навыками.

А теперь обратимся к тому контингенту учащихся, который будет сдавать этот экзамен, в том или ином виде, кто на сегодняшний день приходит обучаться в российские средние профессиональные учреждения.

В рамках Всероссийской конференции 20 декабря 2016 года профессиональное сообщество обсуждало профессиональный стандарт педагога.

Как объяснил Евгений Ямбург, входящий в группу разработчиков профстандарта, его внедрение продиктовано современными условиями жизни и вызовам времени. Речь идет, в том числе, и о росте количества детей с особыми образовательными возможностями и тех учащихся, для которых русский язык не является родным.

Остается открытым вопрос, в каком направлении следует выстраивать организацию процесса обучения, заканчивающимся квалификационным экзаменом с учетом вышеперечисленных моментов специальным профессиональным образовательным учреждениям, и на что им ориентироваться?

Список литературы:

1.«Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих» (ЕКС).- http://bizlog.ru/eks;

2.«Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих» (ЕТКС).- http://bizlog.ru/etks;

3.Приказ Минтруда № 282н от 07 мая 2015 года об утверждении профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничным комплексом/сети гостиниц». – http://prom-nadzor.ru/prof-standart/prikaz-mintruda-rossii-ot-7-maya-2015-g-n-282n

Интернет-источники:

Официальный сайт Министерства образования и науки. – http://минобрнауки.рф;

Официальный сайт «WorldSkills Russia».- http://worldskills.ru;

Официальный сайт Министерства труда. Реестр профессиональных стандартов. – http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov;

Новости на навигаторе образования. – http://fulledu.ru/news/school/news/3665_vnedrenie-profstandarta-pedagoga-chego-zhdat.html

ОПЫТ ВНЕДРЕНИЯ СТАНДАРТОВ WSK В ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ОФИЦИАНТ, БАРМЕН»

Ахрапоткова Наталия Борисовна,
преподаватель спецдисциплин,
председатель ПЦК по специальности СПО
«Организация обслуживания в общественном питании»
Колледж туризма Санкт-Петербурга

По компетенции «Ресторанный сервис» наш колледж стал принимать участие в чемпионате WorldSkills (WSK) с октября 2015 года.

Первым этапом было участие в Финале 1-го открытого чемпионата по стандартам WorldSkills Russia Северо-Западного федерального округа-2015, который проходил с 13 по 16 октября 2015 года в Конгрессно-выставочном центре «Экспофорум».

От Колледжа туризма Санкт-Петербурга по компетенции «Ресторанный сервис» участие принимала студентка выпускной группы Матвеева Александра, которая заняла 1 место. Я, как преподаватель занималась подготовкой участницы по всем модулям, как для отборочных соревнований, так и для финальных. Так, в Финале Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia), который проходил с 23 по 27 мая 2016г, на площадке Крокус-Экспо в подмосковном Красногорске, студентка нашего колледжа Матвеева Александра заняла I место.

Пройдя за столь короткий срок все этапы данных соревнований, и достигнув определенного успеха, хотелось бы поделиться накопленным опытом.

Сразу хочу подчеркнуть, что, несмотря на общую структуру проведения конкурса по всем компетенциям, безусловно, для каждой есть свои специфические особенности, связанные с особенностями подготовки по разным профессиям.

Так как основная задача поставленная перед нами –это внедрение стандартов WSK в образовательные программы, предлагаю Вашему вниманию опыт внедрения стандартов WSK по компетенции «Ресторанный сервис».

WorldSkills – это международное некоммерческое движение, целью которого является повышение престижа рабочих профессий и развитие профессионального образования путем гармонизации лучших практик и профессиональных стандартов во всем мире посредством организации и проведения конкурсов профессионального мастерства, как в каждой отдельной стране, так и во всем мире в целом. Данное движение касается рабочих

профессий. Для ФГОС СПО 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании» квалификации менеджер это соответствует вариативному разделу- «подготовка по одной или нескольким рабочим профессиям». Поэтому стандарты учитываются в профессиональном модуле рабочих профессий. При составлении программы модуля мы ориентируемся на ФГОС СПО 100114.01. «Официант, бармен»

Что такое стандарты WSK и где они прописаны. Основным документом для каждой профессии(компетенции) является техническое описание(ТО). Этот документ содержит информацию о стандартах, необходимых для участия в данном соревновании по компетенции, а также о принципах оценки, методах и процедурах, согласно которым регулируется соревнование. Именно в техническом описании дано описание рабочих функций или видов деятельности и необходимых знаний.

Поэтому для сравнения я взяла два документа ФГОС СПО 100114.01. «Официант, бармен» и «Техническое описание» по компетенции «Ресторанный сервис» (таблица 1).

Таблица 1

СОПОСТАВЛЕНИЕ ЕДИНИЦ ФГОС СПО И СТАНДАРТОВ WSK

ФГОС СПО 100114.01.	**WSK**
Должен уметь: подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;	**Должен уметь:** Подготовить убранство и художественное оформление стола • Обеспечить чистоту и соответствующее оформление комнаты • Подготовить ресторан в соответствии с едой, которая будет подана • Разместить столы и стулья в соответствии с ожидаемым количеством гостей • Накрыть столы, используя соответствующие скатерти, столовые приборы, стеклянную посуду, фарфор, графины и необходимое дополнительное оборудование • Сложить салфетки для различных случаев и типов оформления • Подготовить ресторан к различным типам сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар • Подготовить буфеты к обслуживанию шведского стола, включая складывание скатертей • Организовать и подготовить банкетные залы для различных форматов использования

	• Организовать и подготовить различные дополнительные зоны, например, буфеты, кладовую и предполагаемые украшения и приправы для блюд меню
осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;	
осуществлять приём заказа на блюда и напитки;	• Должным образом приветствовать и усадить гостей в зоне обслуживания • Точно принять заказ • Эффективно и согласованно работать с персоналом кухни и смежных отделов
консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;	• Должным образом проконсультировать гостя и рекомендовать соответствующие блюда, основываясь на безупречном знании меню • Дать полноценный совет и руководство по выбору вина гостям
обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;	• Управлять сервисным циклом для различных стилей обслуживания • Корректировать сервировку стола в соответствии с блюдом, которое будет подано
осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;	• Профессионально и эффективно подать еду для различных стилей обслуживания, например: • Silver service • Банкетный сервис • Семейное обслуживание • Французский сервис • Шведский стол \ мясной ресторан • Канапе • Gueridon Service • Подготовить, разделить на порции и подать особые блюда (Gueridon), включая: • Последовательность блюд • Разделку мяса • Разделку рыбы на филе • Подготовку фруктов • Подготовку салатов и приправ для салатов • Приготовление блюд • Блюда фламбе

	• Продемонстрировать соответствующие элементы шоу • Убрать тарелки и прочие объекты со стола гостя • Сметать крошки в подходящее время между переменами блюд • Подавать блюда для различных приёмов пищи, включая завтрак, ланч, послеобеденный чай, ужин • Предоставить высококачественный ресторанный сервис в узкоспециализированном или международном ресторане • Подать и убрать различные виды чая, кофе и других напитков согласно практике заведения • Подать чай и кофе в посуде и с соответствующим сопровождением • Приготовить и подать кофе с ликером • Подать чай и кофе на банкетах и торжествах • Обеспечить соответствующую подачу птифуров или сладостей • Определять диапазон вин по запаху, вкусу и внешнему виду • Объяснять информацию с этикетки на бутылке вина • Выбирать и ставить на стол соответствующую выбранному вину стеклянную посуду • Представлять вина гостям • Открывать вино за столом, использую специальные приспособления. Открывать вино с традиционной пробку, пробку от шампанского или отвинчивающуюся крышку • Проводить декантацию или аэрацию вина, когда это необходимо • Предлагать вино на пробу • Разливать вино за столом, соблюдая этикет • Подавать вино при оптимальной температуре и условиях • Подавать приветственные напитки, например, шампанское • Подготовить место для подачи алкогольных и безалкогольных напитков • Выбрать стеклянную посуду и всё, что

	необходимо для продажи и подачи алкогольных и безалкогольных напитков • Подавать алкогольные напитки в соответствии с действующим законодательством, в том, что касается объёмов, возраста гостя, времени и места подачи • Разливать напитки из бутылок, например пиво и сидр • Приготовить, подать и убрать со стола алкогольные и безалкогольные напитки согласно различным стилям обслуживания: • За столом • Подача приветственных напитков
предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;	• Предоставить счёт, организовать процесс оплаты и проститься с гостями
соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;	• Всегда быть вежливым и учтивым • Быть внимательным, но не навязчивым • Удостовериться в том, что гости всем довольны • Соблюдать соответствующие правила поведения за столом • Эффективно общаться со сложными гостями или с гостями, выражающими недовольство • Эффективно общаться с гостем, испытывающим проблемы с коммуникацией • Распознавать и удовлетворять особые нужды гостя • Выбрать подходящий уровень коммуникации и взаимодействия для каждого гостя или группы • Эффективно общаться с гостями, в соответствии с текущей ситуацией и запросами гостей
соблюдать личную гигиену;	• Соответствовать самым высоким стандартам гигиены и чистоты во время продажи и подачи алкогольных и безалкогольных напитков
соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;	
уметь: подготавливать бар, буфет к	

обслуживанию; обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных	
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:	• Измерять объём напитка используя соответствующие измерители • Приготовить и подать различные виды коктейлей, в т.ч.: • Приготовленные в стакане для смешивания • Смешиваемые в шейкере • Послойные • Смешиваемые в блендере • С использованием маддлера • Безалкогольные • Приготовить и подать кофе различных способов приготовления, таких как кофе эспрессо, бариста кофе, фильтр-кофе, френч-пресс, и т.д. • Приготовить и подать различные виды чая, в т.ч.: • Смешанный • Индийский • Цейлонский /Шри-Ланкийский • Китайский/зеленый чай • Травяные настои/отвары • Распознавать по виду и запаху определённые виды пива, алкогольных напитков, креплёных вин, аперитивов и ликеров

Все необходимые умения и знания, прописанные в стандартах WSK в образовательном стандарте предусмотрены.

Следующий очень важный документ- это Конкурсные задания (КЗ). КЗ можно рассматривать как готовый вариант лабораторно-практических работ.

При реализации ФГОС через образовательную программу возникают некоторые трудности, связанные с большим количеством конкретных конкурсных (практических заданий) не всегда отраженных в лабораторно- практических работах.

Для нас основная проблема, это большие затраты на подготовку специалистов по некоторым направлениям и есть необходимость обучения в малых группах. Здесь я вижу 2 пути решения проблемы:

Первый-это правильный выбор преподавателем для отработки на лабораторно практическом занятии из нескольких схожих модулей КЗ одного базового. В нашем случае мы внесли изменения в ОП, включив лабораторную работу «Приготовление фруктовой тарелки».

Второй- в нашем колледже это решается путем внедрения курсовой системы через дополнительное профессиональное образование. Так профессии официант и бармен студенты изучают в рамках основной образовательной программы, а навыки бариста и сомелье получают по дополнительному профессиональному образованию. Участие в WSK только подтвердило правильность выбранной нами стратегии.

Вместе с конкурсными заданиями можно проанализировать инфраструктурный лист, в котором указаны требования к оснащению и материально-технической базе. Сравниваем имеющуюся в наличии материальную базу для проведения лабораторно-практических работ, с перечнем в Инфраструктурном листе.

Очень актуальным, считаю документ - «Экспертная оценка».

Критерии Оценивания создаются теми же Специалистами, которые разрабатывают и Схему выставления оценок, эти сотрудники способны определить критерии, наиболее подходящие для оценивания и выставления финальной оценки КЗ.

Я как эксперт принимала участие в разработке критериев оценки в рамках чемпионата. Критерии разрабатываются для каждого конкурсного задания. Данные критерии очень удобно использовать в учебном процессе для оценивания результатов лабораторно- практических работ, при оценивании выполнения практического задания на квалификационном экзамене.

Четкие, заранее доведенные до сведения учащихся критерии позволяют учащимся видеть свои ошибки; понятна отметка (меньше недовольных учеников); учащиеся уточняют критерии отметок – совершенствуется самооценка.

Педагогу позволяет избежать многих ошибок:

ошибки великодушия. Ошибка возникает в том случае, когда педагог завышает оценку всем учащимся;

ошибки центральной тенденции. Здесь ошибка заключается в том, что педагог выставляет оценки в соответствии с центральными границами отметок, т.е. 3 или 4;

тенденциозности педагога. Ответ оценивается по отношению к ученику;

логической ошибка. Логика ученика расходится с логикой учителя.

Сомнения трактуются в пользу ученика. Педагогу здесь особенно важно следовать данному требованию, т.к. возможные сомнения в оценивании знаний, умений и навыков ученика следует принимать в сторону учащегося.

Общие требования к оценке знаний, умений и навыков необходимы, прежде всего для того, чтобы педагогический процесс осуществлялся на равных условиях и оценивался одинаково во всех образовательных учреждениях.

Приведу небольшой пример, используя модуль бар.

В Конкурсном задании прописано задание «Подготовка и приготовление коктейля». В соответствии с образовательным стандартом студенты осваивают ПК 5.11. «Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки». Для отработки умений в образовательной программе предусмотрены лабораторные работы. Мы корректируем список коктейлей для отработки и их рецептуры с требованиями международной ассоциации барменов, на сайт которой даны ссылки стандартов WSK.

Далее включаем критерии оценки конкурсного задания по нашей компетенции WSK в оценку работы учащихся на занятиях. Предлагаем студентам оценить друг друга. Используем эти же критерии при оценке компетенции на квалификационном экзамене. Могу отметить положительную реакцию самих студентов связанную со всем вышеперечисленным.

Подводя итог, с моей точки зрения стандарты WSK являются дополнительными к образовательным стандартам. Они позволяют сверять наши профессиональные компетенции с международным опытом.

Список литературы:

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Электронный ресурс]:- М.: Стандартинформ, 2014.-14 с. [сайт]. – Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200107325
2. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Электронный ресурс]:- М.: Стандартинформ, 2014.-15 с. [сайт]. – Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/gost-r-50935-2007
3. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии /Федерация Рестораторов и Отельеров, Научно-учебный центр «Агентство проф. Стандартов» (АПС). – М.: Изд. Дом «Ресторанные ведомости», 2004-128с.
4. Амонашвили М. А. Воспитательная и образовательная функция оценки учения школьников. – М., 1984.

5. Беспалько В.П. Слагаемые педагогической технологии. – М., 1989.
6. Кан-Калик В.А., Никандров Н.Д. Педагогическое творчество. – М., 1990.
7. Колесников Л.Ф., Турченко В.Н., Борисова Л.Г. Эффективность образования. – М., 1991.
8. Лебедев О.Е. Образовательные результаты. СПб, Специальная литература, 1999
9. Леднев В.С. Содержание образования. – М., 1989.
10. Пидкасистый П.И. Педагогика.- М., «Просвещение» - студ. Высш. Учеб. Заведений: В 2 кн. – М.: Гуманит. Изд. Центр ВЛАДОС, 2001. – Кн.1: Общие основы. Процесс обучения. – 576с.

ЭФФЕКТИВНЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ В УСЛОВИЯХ ВНЕДРЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ И ТРЕБОВАНИЙ WORLDSKILLS

Яковлева Галина Константиновна,
преподаватель спецдисциплин,
Кожинова Антонина Владимировна,
мастер производственного обучения
СПБ ГБПОУ «Колледж кулинарного мастерства»

Наш колледж второй год участвует в Региональном чемпионате «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) по компетенции «Ресторанный сервис».

WorldSkills – международное некоммерческое движение, целью которого является повышение престижа рабочих профессий и развитие профессионального образования путем гармонизации лучших практик и профессиональных стандартов во всем мире посредством организации и проведения конкурсов профессионального мастерства, как в каждой отдельной стране, так и во всем мире в целом.

8 ноября 2014 Председатель Правительства РФ Дмитрий Медведев подписал об учреждении совместно с АСИ союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров “Ворлдскиллс Россия”». Целью этой организации является формирование системы профессионального образования в соответствии со стандартами WSI для обеспечения экономики высококвалифицированными рабочими кадрами.

Технические стандарты WorldSkills

То, что подразумевается под стандартами WorldSkills, включает в себя: Техническое Описание (TD — TechnicalDescription), Тестовое задание (TP — TestProject), Критерии

оценки, Инфраструктурный лист (InfrastructureList), план соревновательной площадки с оборудование (Layout) и Требования по технике безопасности (Health&Safety).

Важную роль в формировании стандартов WorldSkills играют эксперты. Эксперты обладают определенными компетенциями: знание своей профессии, знание стандартов и регламентов WS, знание процедуры проведения соревнований, участие в составлении тестового задания и в определении критериев оценки. Эксперты, участвующие в работе на текущем чемпионате, сразу после его окончания формируют изменения в текущие стандарты и формируют предварительные Задания на следующий чемпионат.

.

Не так много времени прошло с момента вступления России в международную организацию Worldskills. Мы гордимся, что стали частицей этого движения, объединяющего молодых и творческих профессионалов, настоящих и будущих. Движение Worldskills касается рабочих профессий, для участия в соревнованиях по компетенции «Ресторанный сервис», мы готовим студентов, обучающихся по профессии «Официант, бармен».

Подготовка к конкурсам направлена на результат, прилежание, добросовестный труд, творчество, личная ответственность конкурсантов, сознательное преодоление трудностей – всё это сказывается на результатах, воспитывает профессиональную самостоятельность, самоконтроль, формирует имидж современного специалиста. Подготовка к соревнованиям WSK– это овладение полезными знаниями и умениями, получение опыта. Надо отметить, что неудача в конкурсе - это тоже полезный опыт.

В процессе обучения мы используем такие нетрадиционные типы уроков в профессиональном образовании как:

-Урок-соревнование;

-Урок-деловая игра;

-Бинарный урок.

В производственном обучении:

-Уроки-упражнения, тренинги;

-Самостоятельное выполнение учебно-производственных заданий;

-Смешанные уроки;

-Инструктивные;

-Бинарные;

-Контрольно-проверочные.

Например:

Методом деловой игры можно проводить уроки по темам:

Подготовка зала для обслуживания в обычном режиме;

- Встреча гостей;
- Прием и выполнение заказа;
- Презентация блюд и напитков;
- Обслуживания потребителей;
- Расчет с потребителем.

Каждый студент берет себе определенную роль (Официант, встречающий гостей, принимающий заказ, выполняющий заказ, осуществляющий подачу блюд, напитков и закусок, убирающий со стола использованную посуду, производящий расчёт с потребителем и тд.). Таким образом, происходит отработка определённых умений и приобретается навык. Важно, что на уроке ситуация максимально приближена к производственной обстановке. Поскольку непосредственно в процессе практического занятия, формируется более точное представление о профессии в целом.

А методом урока-соревнования, можно проводить уроки по темам:

- Накрытие столов скатертями;
- Последовательность и техника сервировки столов;
- Подача блюд;

Группа разбивается на 2 или 4 малые группы, которые соревнуются между собой, при этом отрабатывается скорость определенных умений, вырабатывается стремление работать более качественно, умение работать в команде, анализировать рабочую ситуацию, оценка и коррекция собственной деятельности.

Методом бинарный урок мы проводили дифференцированный зачет по профессиональному модулю ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания», в котором группа была разделена на 4 малые группы, две из которых отвечали на письменные вопросы зачета, а 2 другие демонстрировали умения по производственному обучению. Предлагаются критерии оценивания, и каждая работа проверяется соседом по парте.

В конце дифференцированного зачета проводится самоанализ, в котором студенты берут листы разного цвета и этим оценивают свою работу:

- Красный – 5 баллов;
- Синий – 4 балла;
- Зеленый – 3 балла;
- Черный – 2 балла.

Преподаватель предлагает тем, кто не добрал баллов и хотел бы улучшить свою оценку, дополнительно ответить на вопросы, которые преподаватель берёт из технологии критического мышления.

РОМАШКА БЛУМА.

Например:

Уточняющие вопросы:

- Хозяйкой какого банкета является женщина?
- Что представляет собой аванзал?
- На каком банкете используются кувертные карты?

Простые вопросы:

- Самый сложный банкет для официанта-это…
- Банкет с большим количеством людей на небольшой площади-это…
- Банкет без столов-это…

Интерпретационные вопросы:

- Разработайте сценарий встречи одноклассников через 20 лет.

Творческие вопросы:

- Создайте рекламу для нового ресторана;
- Придумайте рекламу для нового блюда.

Оценочные вопросы:

- Какую температуру подачи имеют вторые горячие блюда?
- Какую температуру подачи имеют горячие супы?
- Какую температуру подачи имеют холодные супы?

Практические вопросы:

- Создайте тематическую сервировку стола к выпускному балу;
- Разработайте меню для вашего гостя;
- Произведите транширование блюда.

На теоретических занятиях мы используем учебные элементы модульной программы, разработанные преподавателем нашего колледжа. Учебные элементы соответствуют профессиональным компетенциям по профессиональному модулю ”Обслуживание потребителей организация общественного питания”:

ПК№1- Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК№2 – Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК№3- Обслуживать массовые банкетные мероприятия

ПК№4- Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

В основе модульной формы обучения лежит постоянная активность обучаемого на протяжении всего занятия для достижения им учебных целей. В процессе обучения решается комплекс задач, направленных на развитие и реализацию созидательных возможностей студентов.

Решая учебные задачи, студент неизбежно осваивает следующие функции:

1. Ориентация в программе обучения: здесь студент выполняет диагностику и планирование своего обучения.

2. Самообучение

Задача студента: принять участие в определение оптимальных методов своего обучения. Пользоваться средствами модульного обучения.

7. **Мониторинг**

Задача студента:

- Контролировать ход своего обучения.
- Отслеживать ход своего обучения в соответствие с планом.
- Принимать решение о своих дальнейших действиях.
- Искать объяснение проблем в своём обучении, комментировать результаты своей работы, анализировать, делать выводы.

8. **Самооценка**

Задача студента:

- Становиться аналитиком результатов своего обучения.
- Выполнять оценочные действия.
- Принимать участие в анализе результатов своей оценки.

9. **Налаживание коммуникации**

Задача студента:

- Выступить организатором совместной деятельности с участниками программы.
- Вступать во взаимодействие с преподавателями.
- Вступать во взаимодействие с коллегами по обучению.
- Устанавливать и поддерживать хорошие взаимоотношения со всеми участниками программы.
- Участвовать в групповой учебной деятельности.

10. **Поддержка**

Задача студента:

- Выполнять «самонастройку», поддерживать в себе рабочий тонус.
- Находить и использовать стимулы и мотивацию для своей учебы.
- Формировать у себя позитивную установку на обучение и саморазвитие.
- Поддерживать позитивный социально-психологический климат программы.

  Активное обучение позволяет студенту понять и освоить принципы организации такой эффективной программы, тем самым закладывается основа для последующего самообучения и саморазвития.

Таким образом, наши уроки содержат отработку профессиональных компетенций по ПМ 01, которые позволяют объединить теоретическое и практическое обучение.

Конкурсанту полезно вести дневник подготовки к конкурсу, в котором фиксировать даты проведения занятий, хронометраж выполнения заданий, возникающие в процессе подготовки рационализаторские идеи, предложения – такой подход воспитывает в участниках конкурса профессиональную самостоятельность, самоконтроль, учит постоянно анализировать свою профессиональную деятельность. Это позволяет внедрить и реализовать в образовательном процессе профессиональные стандарты и стандарты Worldskills.

Список литературы:

1.Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионально образования по профессии 100114.01 «Официант, бармен»;

2. Техническое описание компетенции «Ресторанный сервис»- Ассоциация WorldSkills.

3. «Современные педагогические технологии» (ФГОС)

4. И.В. Муштавинская Е.В. Иваньшина. Технология развития критического мышления, 2009г

ПРЕПОДАВАНИЕ ИНОСТРАННОГО ЯЗЫКА В КОНТЕКСТЕ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS

Федосеева Анастасия Владимировна,
преподаватель иностранного языка,
председатель методической комиссии
гуманитарного цикла,
аспирант ГАОУ ВО ЛО «ЛГУ им. А.С. Пушкина»
СПб ГБПОУ «Колледж Пищевых технологий»

WorldSkills – явление профессионального мира, связанное с повышением статуса рабочих профессий, квалификации специалистов среднего звена, популяризацией рабочих профессий через проведение соревнований по всему миру. В связи с тем, что с 2012 года Россия присоединилась к движению WorldSkills (далее WS), актуальным является вопрос преподавания иностранного языка (в первую очередь, английского, как языка международной, межкультурной коммуникации) на уровне, достаточном для успешного выступления на соревнованиях подобного уровня. С этой целью в преподавание иностранного языка целесообразно включать и элементы т.н. «методики WS».

Одной из ведущих компетенций, в связи с задачами и требованиями WS, становится лингвопрофессиональная, элементами которой являются:

- владение иноязычной терминологией сферы общественного питания;

- интеграция полученных языковых знаний при решении профессиональных задач на иностранном языке;
- изучение и анализ информации профессиональной направленности на иностранном языке;
- изучение зарубежного опыта, обмен опытом посредством иностранного языка.

Стоит отметить, что данная методика не несет в себе как-либо существенных изменений в современную парадигму обучения иностранному языку в контексте требований, предъявляемых к преподаванию в соответствии с ФГОС. Она нацелена на расширение образовательного поля, некоторое смещение акцентов в плане выбора технологии, увеличение количества взаимосвязей с практической деятельностью обучающегося, его будущей профессиональной деятельностью, в связи с чем основной задачей остается развитие коммуникативной компетенции. Несомненным плюсом учета методики WS является открытая, непредвзятая система оценивания успехов обучающихся, а также практическая направленность на будущую профессиональную деятельность, стимулирование и мотивация потенциального выпускника.

Для применения методики целесообразно использование комплекса современных образовательных технологий:

1. **Проблемное обучение**. Такая технология предполагает решение проблемных ситуаций, аналогичных тем, которые должен выполнить конкурсант. Например объяснить, как сочетание рыбы и морепродуктов влияет на метод первичной обработки и приготовления (“… explain how the composition of fish and shellfish determines the method of preparation and cooking” [The Certificate in Culinary Skills. Qualification handbook. [www.cityandguids.com]);
2. **Проектные методы обучения**. Становятся актуальны в свете и Федерального закона «О независимой оценке квалификации» №238-ФЗ (от 3 июля 2016 г.), предлагающего модель итоговой аттестации в виде подготовки портфолио (схема модели приведена на рис. 1). Использование подобной схемы итоговой аттестации достаточно продуктивно, мотивирует обучающихся работать «на результат», постоянно совершенствуя свои иноязычные навыки. Как уже отмечалось выше, такой подход достаточно объективен, поскольку на втором этапе оценивания предполагается приглашение сторонних экзаменаторов (как в очной форме – для оценивания решения задач «здесь и сейчас», так и в заочной форме – оценка портфолио);

Рис.1. Модель итоговой аттестации

Теоретическая часть (тесты 4 типов заданий)

Обучающийся набрал минимальный (проходной) балл

Практическая часть (профессиональная задача, решаемая «здесь и сейчас»; **портфолио**)

3. **Технология игровых методов** (ролевые игры, деловые игры). Будут полезны не только для развития непосредственно коммуникативных навыков, но и интерактивных навыков, умений планировать свои действия, что также актуально при выполнении заданий в рамках WS (напомним, что за несоблюдение времени выполнения задания на соревнованиях с участника снимаются баллы из расчета 5 баллов за 20 минут задержки). Такие методы будут соответствовать и профессиональным стандартам, в частности, в описании трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности), необходимо обучать и «организации работы бригады…», «контролю работы подчиненных и подготовке отчетности о работе бригады…», «планированию процессов…», «контролю и оценке эффективности процессов…». Все эти задачи возможно решить при проведении ролевых игр в рамках урока иностранного языка;
4. **Информационно-коммуникационные технологии, технологии автоматизированных обучающих систем** (Microsoft Learning Gateway, Learning Space, Macromedia Authorware и др.)**,** которые способны обогатить содержание образования;
5. **Система инновационной оценки «портфолио».**

   Помимо уже рассмотренных принципов обсуждаемой методики, особенностью является и система «the external and the internal verifier» (внутренний и внешний эксперт), предполагающая проведение итоговой аттестации по предмету (например, в рамках дифференцированного зачета или экзамена) не только «своим» преподавателем, но и приглашенным экспертом (например, из другого учебного заведения аналогичного профиля). Это будет полезно не только в плане объективности итоговой отметки, но и в плане сотрудничества учебных заведений в вопросе внедрения требований WS.

Список литературы:

11. Аналитический отчёт о соответствии международных стандартов компетенций WorldSkills, описаний профессиональных квалификаций, присваиваемых на основе профессиональных стандартов (далее —ПС), соответствующих разделов федеральных государственных образовательных стандартов (далее — ФГОС) и примерных основных образовательных программ (ПООП) по профессиям и специальностям топ-50. Союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Ворлдскиллс Россия». Базовый центр профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации рабочих кадров. М., 2016.

2. Багатеева А. О., Ахметзянова Г. Н. Теоретико-методологические основы развития иноязычной коммуникативной компетентности студентов технического вуза в условиях модульного обучения: монография. Издательство КНИТУ, 2014.

3. Беркут Р. А. Обзор существующих автоматизированных обучающих систем. Лаборатория книги, 2012

4. The Certificate in Culinary Skills. Qualification handbook. [www.cityandguids.com]. 2007.

5. Федеральный закон «О независимой оценке квалификации» №238-ФЗ (от 3.07.2016)

6. Приказ №610-н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар». Министерство труда и социальной защиты Российской Федерации (от 8.09.2015)

7. www.nspkrf.ru. Национальный совет при Президенте Российской Федерации по профессиональным квалификациям

8. www.worldskillsrussia.org. Центр навыков и компетенций Skills Center.

ФОРМИРОВАНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В СООТВЕТСТВИИ С ФГОС СПО «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО» С УЧЕТОМ ТРЕБОВАНИЙ ПРОФСТАНДАРТА И WORLDSKILLS

Каланцева Любовь Альбертовна,

преподаватель спецдисциплин,

СПб ГБПОУ «Ижорский политехнический лицей»

Руководством страны поставлена задача по внедрению ФГОС по ТОП 50. Для успешного внедрения Федеральным институтом развития образования (ФИРО) были подготовлены «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных

образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов». Кроме этого разработан комплекс мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015 – 2020 годы (Распоряжение Правительства Российской Федерации от 3 марта 2015 года №349-р). Одним из пунктов которого является «Создание системы мониторинга качества подготовки кадров, в которой одним из критериев качества подготовки кадров являются результаты участия региональных и отраслевых команд в национальных чемпионатах профессионального мастерства, в том числе в национальном чемпионате «Ворлдскиллс Россия».

В соответствии с требованиями к разработке образовательных программ, необходимо идти от результата подготовки, определенного ФГОС СПО. При современном подходе к разработке программ необходимо учитывать требования профессиональных стандартов и требования стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции.

Результатом освоения образовательной программы является поэтапное освоение профессиональных компетенций, формирование которых происходит при изучении программ профессиональных модулей и общепрофессиональных дисциплин, содержательной частью которых является теоретическая часть. Важные элементы профессиональных компетенций – это практический опыт, знания и умения. Для усвоения знаний и освоения умений формируется теоретическая часть программ.

В соответствии с предложенным алгоритмом в рекомендациях ФИРО по разработке ОПОП после сопоставления образовательной программы с профессиональными стандартами, сопоставление описания квалификации в профессиональном стандарте с требованиями к результатам подготовки по ФГОС СПО, формируются результаты освоения программы СПО. Следующим шагом является разработка процедур и средств оценки результатов обучения по программе. Объективность оценки квалификации может быть достигнута за счет ее проведения независимыми экспертами на основании четко сформулированных (диагностичных) показателей и критериев, значимых для качества выполнения профессиональной деятельности, а также стандартизации условий и процедуры оценки. А такой результат можно получить, если использовать систему оценивания по стандартам Worldskills.

Но перед тем как оценивать уровень подготовки, необходимо организовать образовательную деятельность так, чтобы способствовать наиболее успешному освоению профессиональных компетенций определенных ФГОС СПО, трудовых действий – профессиональными стандартами и навыков – техническими требованиями Worldskills. Во

всех стандартах предусмотрены и составляющие их элементы – это знания и умения, поэтому после разработки процедур оценки формируется содержание практики, затем формируется структура теоретической части программы и разработка программ учебных дисциплин, модулей.

Логика формирования программ предложена в методических рекомендациях:

ФОРМИРОВАНИЕ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ КУРСОВ, ДИСЦИПЛИН, МОДУЛЕЙ

Результаты (освоенные компетенции)	Должен уметь	Темы лабораторных работ, практических занятий	Должен знать	Темы теоретической части обучения
1	2	3	5	6

При формировании содержания дисциплин и профессиональных модулей нужно учесть требования всех стандартов. Для этого необходимо провести отбор и сравнение схожих знаний и умений (спецификацию):

ФГОС СПО (знания):

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов.

ФГОС СПО (умения):

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям.

Профессиональный стандарт «Повар» (знания):

требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

Профессиональный стандарт «Повар» (умения):

проводить контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.

Worldskills (требования к компетенции поварское дело – знать):

знать и соблюдать требования к классификации ингредиентов и требования, содержащиеся на ярлыках;

иметь высокий уровень знаний о качестве пищевых продуктов;

знать технологические свойства пищевых ингредиентов;

знать сезонные продукты и определять их ценность.

Worldskills (требования к компетенции поварское дело – уметь):

определять качество ингредиентов;

убедиться в правильности хранения пищевых продуктов, с соблюдением температурного режима и правил хранения.

Когда по каждому профессиональному модулю выявляется ряд общих теоретических знаний, без которых невозможно освоение профессиональных компетенций, принимается решение о вынесении их в общепрофессиональную дисциплину. Исходя из вышеозначенных знаний, можно вынести их в дисциплину «Товароведение пищевых продуктов». После проведения спецификации формируется содержание теоретической части, том числе темы практических занятий и лабораторных работ.

Пример практического занятия, содержание которого соотносится с требованиями к знаниям и умениям стандартов:

ТЕМА: Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки доброкачественности пищевых продуктов.

ЗАДАНИЕ: Выполнить кластер в соответствии с требованиями к содержанию и заданной темой кластера, используя учебную литературу и интернет источники.

Варианты тем кластера по заданию преподавателя.

СОДЕРЖАНИЕ КЛАСТЕРА:

- Показатели пищевой ценности продукта
- Энергетическая ценность продукта
- Требования к качеству продукта.
- Правила хранения продукта.

Аналогично проводится сравнительный анализ по всем показателям стандартов и определяется необходимость вынесения теоретического содержания в отдельные дисциплины или темы междисциплинарных курсов.

Пример метапредметного практического занятия:

ТЕМА: Организация рабочего места для ведения технологического процесса приготовления компота.

ЗАДАНИЕ: Выполнить операционно-инструкционную карту в соответствии с макетом, требованиями к содержанию и заданной темой, используя учебную литературу и интернет источники.

Варианты тем операционно-инструкционной карты по заданию преподавателя.

План разработки операционно-инструкционной карты.

1. Определение последовательности технологических операций.
2. Составление инструкции по выполнению технологических операций.
3. Подбор оборудования для выполнения каждой операции.
4. Подбор инвентаря, приспособлений и посуды для выполнения каждой операции.

Задание выполняется в виде таблицы. В заголовках столбцов использованы умения, которые определены в стандартах ФГОС СПО, Worldskills и профессиональном стандарте по профессии повар.

Первый и второй столбик – последовательность технологических операций и инструкции по их выполнению определяется необходимостью освоения умений:

общая подготовка ингредиентов, подготовка блюд;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

приготовление и оформление блюд.

С третьего по пятый столбик – название цеха, перечень оборудования, инвентаря и посуды определяется необходимостью освоения умений:

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

использовать традиционные кухонные приспособления, а также большинство современных кухонных технологий, профессионально и экономично.

В соответствии с методическими рекомендациями пошагово проводя сравнительный анализ проводится содержательное наполнение теоретической части образовательной программы.

Образовательные технологии, методики и методы, средства при освоения содержания программы могут быть применены как классические, так и новые. Важно, чтобы их применение было эффективно и давало результат, как в процессе обучения, так и при оценке уровня подготовки обучающихся при проведении промежуточной и итоговой аттестации.

Список литературы:

1. Министерство образования и науки РФ ГАПМ имени Н.П. Пастухова. Организационно-методическое сопровождение внедрения ФГОС по ТОП-50. Режим доступа/ http://forum.gapm.ru/
2. Министерство образования и науки РФ. ФГАУ ФИРО. Режим доступа/

http://www.firo.ru/wp-content/uploads/2016/11/%D0%9C%D0%A0_%D0%9E%D0%9F_%D0%9F%D0%A1.pdf

3. Портал СПб ГАПОУ КТГС. Ресурсный центр. 1 этап: 2016-2017 учебный год: организационно-подготовительный.

- «Правила, регламентирующие порядок обновления ОПОП СПО, внесение дополнений, изменений для обеспечения требований профессиональных стандартов и требований Worldskills». Режим доступа/ https://drive.google.com/file/d/0B8fD5AdjJ7s2cmtveThsc3hIVHc/view

- профессиональные стандарты. Режим доступа/ https://drive.google.com/drive/folders/0B8fD5AdjJ7s2ZWswUFA3N0tlUTQ

- техническое описание требований Worldskills. Режим доступа/ https://drive.google.com/drive/folders/0B8fD5AdjJ7s2WTh2VTBaX1hudHM

http://ktgs.ru/resource/#open1

СЕВЕРНАЯ МОДЕЛЬ ТРАНСФОРМАЦИОННОГО МЕНЕДЖМЕНТА В УСЛОВИЯХ ВНЕДРЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ И СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS

Смирнова Ирина Александровна
преподаватель управленческих дисциплин,
магистр менеджмента,
отделение «Ресторанный сервис»
Колледж туризма Санкт-Петербурга

Аннотация: В статье приведена трансформация профессиональных стандартов и стандартов Worldskills в системе северной модели трансфрмационного менеджмента.

Ключевые слова: компетенции, стандарты, Worldskills, трансформационный менеджмент, Северная модель трансформационного менеджмента.

Текущая экономическая, политическая, социальная и экологическая ситуации диктуют новые условия конкурентоспособности, в частности готовность к стремительным и качественным стратегическим изменениям с минимальными потерями. В связи с этим, в современном мире, под влиянием глобализации, инновации и постоянных изменений, появляется новая форма менеджмента- трансформационный менеджмент [2]. Он дает

возможность управлять преобразованиями, которые помогают по-новому взглянуть на многие вещи, начиная от образования до управления корпорациями.

Трансформационный менеджмент включает в себя четыре модели, но наиболее важной, для сферы профессионального образования, является Северная (Рационалистическая) модель, т.к. она полностью отражает компетенции и миссию Worldskills.

Напомним, что миссией Worldskills является «Развитие профессиональных компетенций, повышение престижа высококвалифицированных кадров, демонстрация важности компетенций для экономического роста и личного успеха». [интернет источник 1]

Северная- рационалистическая модель состоит из объединения науки и техники, операций и личной компетенции, а полученная комбинация из трех взаимозависимых уровней и их последующей трансформации, приводит к эволюции операций и созданию знаний (Рисунок 1).

Рисунок 1

Формирование знаний в Северной модели трансформационного менеджмента

Северная модель основана на объединении науки и техники (на уровне общества), операции (на уровне организации) и личной компетенции (на уровне личности). Поэтому именно данная модель является актуальной для сферы профессионального образования, т.к. не только с помощью преподавателя, но и самому учащемуся будет необходимо научиться преобразовывать технологии, операции и компетентности в знания. Другими ключевыми элементами северной модели трансформационного менеджмента являются «управление знаниями» («knowledge management») и «человеческий инновационный бизнес». Они помогают создать новые компетенции и навыки как в работе, так и в жизни. На основе всего этого появляется новый вид технологий - «*humanware technology* » [2].

Существуют три ключевых правила при создания знаний:

-уметь приобретать, создавать, накапливать и эксплуатировать знание;

-уметь выращивать кадры;

-уметь искусственно создать «творческий хаос» для умения мобилизоваться;

Для всего выше сказанного, всегда должны существовать следующие кадры:

1. Практикующие знания- так называемые «операторы знания»: технические специалисты, программисты и т.д.
2. Инженеры знаний, которые составляют «сердце», к ним можно отнести преподавателей, отвечают за преобразование неявного знания в явное и обратно, тем самым облегчая создания знаний. Они являются посредником между «что должно быть» и «что есть», путем посредничества и синтеза «молчаливого- неявного знания» в явное , включая его в новые продукты и технологии.

   Поэтому профессиональное образование должно способствовать не сколько получению знаний, а приобретению и совершенствованию профессиональных навыков, т.е. быть профессионально ориентированным, что будет способствовать учащемуся при выходе на рынок труда.

Профессиональные навыки имеют большое значение для конкурентноспособности экономики страны, поэтому демонстрационный экзамен, должен также являться неотъемлемой частью профессионального образования. Например, в Финляндии, которая является одной из ярких представителей Северной модели трансформационного менеджмента, сильно развит навык демонстрационного экзамена, который помогает в приобретении необходимого профессионального мастерства, и в тоже время, сдача экзамена происходит в соответствии с разделами образовательной программы. Данный вид экзамена, помогает выявить все необходимые данные, в том числе навыки и умения, а оценивание учитывает определенные квалификационные требования и дает возможность выбора способов демонстрации навыков.

Поводя итоги всего вышесказанного, можно сделать вывод, что содержание дисциплин обязательно должно включать:

-профессиональные стандарты;

- стандарты Worldskills;

-профессиональную деятельность отрасли;

-соответствовать профессиональным требованиям передачи знаний, навыков, компетенций, необходимых в трудовой жизни.

Северная модель трансформационного менеджмента, как раз и позволит произвести правильное совмещение всех этих элементов при формировании дисциплин, а также поможет учащимся делать самостоятельные выводы, использовать заключения, в пределах своей компетентности, научит объединять науку и технику, операции и личные

компетенции. Все это повлечет за собой последующую трансформацию, и приводит к эволюции операций и самостоятельному созданию знаний у учащихся.

Список литературы:

1. Дресвянников В.А. Управление знания организации: учебное пособие. – М.: КНОРУС, 2011.
2. Мацумото Д. Психология и культура- 2003.
3. Смирнова И.А. «Трансформация модели корпоративного менеджмента санаторно-курортного комплекса»- магистерская диссертация, СПБГЭУ, 2016.
4. Hofstede G. Culture's Consequences (second edition): Comparing Values, Behaviors, Institutions and Organisations Across Nations. – Thousand Oaks, -2001

Интеренет источники:

http://www.worldskills.ru

.

СОДЕРЖАНИЕ

Евсеева Е.В., Недосвитий Н.В. Обучение специалиста по туризму в соответствии с профессиональными стандартами.	3
Игнатьева В.В. Деятельностный подход в освоении специальных дисциплин для реализации профессиональных компетенций и как основание преемственности стандартов WSK.	16
Акентьева С.И. Коррекция требований к умениям, знаниям и профессиональным компетенциям выпускников, как наиболее важный этап в актуализации ОПОП СПО с учетом соответствующих Профессиональных стандартов, на примере ПС «Экскурсовод (гид)».	20
Образцова Н.В., Пономарев С.В. Автоматизированное проектирование, как метод обучения на дисциплине «Инженерная графика» в условиях внедрения и реализации Профессиональных стандартов и стандартов Worldskills для подготовки специалистов строительной отрасли.	27
Иваненкова Т.Е., Смирнова И.В. Технология обучения с использованием кейс-метода и оценки образовательных результатов при реализации ОПОП в соответствии с требованиями Профессионального стандарта «Специалист по техническому контролю качества продукции».	31
Булакова А.С., Булакова Е.Е. Формирование профессиональных компетенций у студентов по специальности «Коммерция по отраслям» в условиях внедрения стандартов Worldskills». Сравнительный анализ дисциплин ОКД и Метрология.	38
Андреева Ю.А.,Андреева Т.А. Использование опыта проведения регионального чемпионата Worldskills при разработке программно-методического обеспечения ФГОС ТОП 50.	42
Симон Ю.А. Чемпионат Worldskills Russia в Северо-Западном регионе глазами тренера.	47
Тябина Н.Д. Проблемы проведения квалификационных экзаменов в условиях внедрения профессиональных стандартов и стандартов Worldskills.	50
Ахрапоткова Н.Б. Опыт внедрения стандартов WSK в образовательную программу профессионального модуля «Выполнение работ по профессии «Официант, бармен".	55
Яковлева Г.К., Кожинова А.В. Эффективные образовательные технологии для подготовки специалистов в условиях внедрения и реализации профессиональных стандартов и требований Worldskills.	63
Федосеева А.В. Преподавание английского языка в контексте стандартов Worldskills	69
Каланцева Л.А. Формирование содержания теоретической части основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО «Поварское и кондитерское дело» с учетом требований Профессионального стандарта и требований Worldskills.	72
Смирнова И.А. Северная модель трансформационного менеджмента в условиях внедрения и реализации профессиональных стандартов и стандартов Worldskills	77