Развитие системы наставничества в мастерской «Учебная пекарня» КГБПОУ «Красноярский техникум социальных технологий» для обучающихся по профессии 16472 «Пекарь»

Аннотация

Статья полезна преподавателям и мастерам производственного обучения. Описан опыт поэтапного внедрения и реализации практики наставничества в техникуме и в мастерской «Учебная пекарня» в период подготовки к конкурсу профессионального мастерства. Представлены результаты мониторинга практики.

Комиссии при Президенте РФ по мониторингу достижения целевых показателей социально-экономического развития В.В. Путин подчеркнул, что необходимо возрождать институт наставничества. С этого момента наставничество становится одним из приоритетов федеральной образовательной и кадровой политики. В начале 2018 года был проведен Всероссийский форум «Наставник», организованный Агентством стратегических инициатив, по результатам которого 23 февраля 2018 года был сформирован перечень поручений Президента РФ, а в 2019 году созданы методические рекомендации по внедрению.

Наставничество универсальная модель построения отношений, технология интенсивного развития личности, передачи опыта и знаний, формирования навыков, компетенций, метакомпетенций и ценностей.

В нашем техникуме ежегодно обучается более 200 инвалидов и слушателей с ОВЗ, это 20% из общего числа контингента техникума. Студенты техникума с 2016 успешно участвуют в чемпионате профессионального мастерства среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс» (далее «Абилимпикс»), ежегодно мы готовим около 26 человек с нарушением слуха и интеллектуальными нарушениями к участию в региональном чемпионате. Тем самым решаем основные задачи движения «Абилимпикс»: повысить стремление инвалидов к профессиональной независимости и улучшить их профессиональные навыки

Обучающиеся с интеллектуальными нарушениями в период обучения и подготовки к участию в чемпионате испытывают определенные трудности, связанные с познавательной сферой (неспособность удерживать внимание на одном предмете, малый объем памяти, замедленный темп мышления).

Все это затрудняет работу мастеров производственного обучения и преподавателей, участвующих в подготовке лиц с ограниченными возможностями здоровья к чемпионатам «Абилимпикс».

В этой связи, необходимо изменение программ подготовки, где большое значение имеет развитие у студентов как hard, так и soft компетенций. Нужны изменения методики подготовки участников, где педагог станет тренером-наставником. Проблемы решает практика наставничества реализуемая в нашем техникуме «Достижение высоких результатов в конкурсах профессионального мастерства Абилимпикс».

Практика реализуется на основе «Методически**х** рекомендаци**й** по внедрению методологии(целевой модели) наставничества обучающихся для организаций, осуществляющих образовательную деятельностьпо общеобразовательным, дополнительным общеобразовательным и программам среднего профессионального образования, в том числе применением лучших практик обмена опытом между обучающимися»распоряжение №Р-145 от 25.12.2019 г. минпросвещения России.

Мы рассмотрели опыт производственной подготовки будущих специалистов в трудах О.А.Лапиной, А.П. Беляевой, A.А. Жученко, Е.В. Ткаченко, подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства Е. В. Слизковой. В области подходов работы с обучающимися с ограниченными интеллектуальными возможностями мы используем труды Л.С. Выготского, К.C. Лебединской, В.В. Лебединского, И.Ю. Левченко, Т.Б. Епифанцеву, С.Я. Рубинштейн, Ж. Пиаже. За основу работы с тревожностью участников чемпионата мы взяли концепцию А.Н. Кононова, Н.Долгополова.

На сегодняшний момент 12 педагогических работников прошли обучение по программе повышения квалификации «Наставничество и техники работы наставника» в КГБПОУ «Красноярский педагогический колледж №1».

В подготовке наставников в техникуме используем *технологии* андрогогики, рефлексивный анализ и беседу.

Выбор наставников происходит на Цикловой методической комиссии. Наставляемые проходят конкурсный отбор. Пара формируется, как правило, по обоюдным предпочтениям. Наставник совершенствуя подходы в формировании профессиональных компетенций, формирование soft и hard компетенций у наставляемого разрабатывает программу так, чтобы у наставляемого появилось понимание смысла выполняемых операций, вероятность появления новых способов действий, новых решений.

ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПРОГРАММА НАСТАВНИЧЕСТВА

«Достижение высоких результатов в конкурсе профессионального мастерства для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью Абилимпикс».

Наставляемые КГБПОУ «Красноярский техникум социальных технологий», студентки групп Пк-20, Пк-21

Наставник: Малькова Мария Анатольевна, мастер производственного обучения

Цель программы: формирование профессиональных компетенций необходимых для качественного выполнения конкурсного задания по компетенции «Выпечка осетинских пирогов», развитие soft компетенций.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Образовательные задачи | Действия по реализации образовательных задач наставляемого | Сроки реализации | Планируемый результат/ трудовые действия (критерии оценки ) наставляемого |
| Познакомить с конкурсом профессионального мастерства движения Абилимпикс | Наставляемый знакомится с конкурсом профессионального мастерства движения Абилимпикс | Январь 2022 | Понимает назначение конкурса Абилимпикс. Соглашается на участие во внутреннем конкурсном отборе в техникуме. |
| Мотивация на участие и достижение высоких результатов в подготовке к конкурсу. | Приглашаем ребят участников и победителей конкурса Абилимпикс прошлых лет на круглый стол. | Январь 2022 | Появляется интерес к участию в конкурсе. Проходят конкурсный отбор. |
| Знакомство с конкурсным заданием, техническими условиями его выполнения и техникой безопасности на площадке. | Конкурсант изучает конкурсное задание и ТБ, мастер отрабатывает задание по компетенции «*Осетинские пироги*», выданное главным экспертом, составляет технологическую карту с расчетом веса компонентов, времени на выполнение задания, описывает последовательность выполнения задания. | Февраль 2022 | Рассказывают мастеру, как поняли конкурсное задание, технические условия выполнения *выпечки осетинских пирогов.* Знают ТБ. |
| Ознакомление с критериями оценивания конкурсного задания. Формирование навыка самоконтроля. | Знакомится с критериями оценивания. Учится оценивать качество своей работы. | Февраль 2022 | Знает критерии оценивания, сравнивает свою работу с заданными критериями. Видит ошибки и корректирует их. |
| Отработка навыка планирования деятельности | Наставляемый проговаривает последовательность действий при выполнении конкурсного задания | Февраль-апрель 2022 | Контролирует последовательность своих действий при выполнении задания по технологической карте. |
| Отработка навыков *выпечки хлебобулочных изделий под руководством наставника* | Демонстрирует результаты готовых  *хлебобулочных изделий* наставнику Консультируется с наставником по правильности выполнения. | 8 недель каждый день | Выполняет выпечку Осетинских пирогов с различными начинками с соблюдением технологии приготовления, соблюдения техники безопасности, в процессе выполнения работы содержит рабочее место в чистоте. |
| Подготовка сырья | Выполняет подготовку сырья.  Консультируется с наставником по правильности выполнения | 8 недель каждый день | Демонстрирует результаты подготовки сырья с соблюдением технологии. |
| Замес теста | Выполняет замес теста Консультируется с наставником по правильности выполнения | 8 недель каждый день | Демонстрирует результат ручного и механического замеса. |
| Брожение теста | Контролирует режим времени брожения теста в расстоечном шкафу. Делает обминку.  Консультируется с наставником по правильности выполнения | 8 недель каждый день | Демонстрирует знание режима готовности теста к обминке с соблюдением температурного режима. |
| Приготовление фарша | Готовит различные виды начинок для Осетинских пирогов | 8 недель каждый день | Демонстрирует знание пропорции теста и фарша, соблюдение технологии приготовления фарша. Соблюдает техникум безопасности, чистоты рабочего места. |
| Формовка изделий | Выполняет формование тестовых заготовок заданной формы, и веса. Консультируется с наставником по правильности выполнения | 8 недель каждый день | Демонстрирует владение технологиями формирования тестовых заготовок с соблюдением заданных параметров |
| Выпечка изделий | Выставляет температурные и временные параметры выпечки изделий. Выпекает изделия до готовности. | 8 недель каждый день | Демонстрирует знания выбора режима выпечки изделий. Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием. |
| Отделка выпеченных изделий | Выполняет оформление выпеченных изделий по условиям. | 8 недель каждый день | Демострирует навыки оформления Осетинских пирогов. |
| Характеристика изделий | Оценивает соответствие готового изделия заданным параметрам. | 8 недель каждый день | Знает критерии оценивания, сравнивает свою работу с заданными критериями. Видит ошибки и корректирует их. |
| Отработка навыков *выпечки Осетинских*  пирогов самостоятельно | Консультируется с наставником по правильности выполнения технологии выпечки Осетинских пирогов | 2 недели каждый день | Выполняет выпечку Осетинских пирогов с соблюдением технологии приготовления, соблюдения техники безопасности, в процессе выполнения работы содержит рабочее место в чистоте |
| Отработка конкурсного задания со всеми критериями на время | Знакомится с хронометражем выполнения задания и корректирует скорость выполнения | 2 недели перед конкурсом | Контролирует время выполнения конкурсного задания |

В части развития soft компетенций у наставляемых, наставник использует следующие приемы активного слушания:

применение в процессе подготовки открытых вопросов требующих разъяснения; использование перефразирования, которое позволяет наставляемому осмыслить действия и по необходимости внести коррективы;

употребление резюмирования позволяет подытожить основные идеи и чувства, которые говорит и испытывает наставляемый.

Применение техник активного слушания позволило наставляемому снять напряжение и обрести уверенность в своих действиях на площадке.

Инструменты мониторинга программы наставничества:

наблюдение за отношением обучающихся к тренировкам;

анализ содержания программ наставничества;

сравнение достижений обучающихся на чемпионатах за последние 3 года (количество призовых мест);

анализ анкет обратной связи;

рефлексия деятельности наставника;

качество подготовки к чемпионату (наличие призовых мест).

По итогам мониторинга наблюдается:

обучающиеся с ОВЗ демонстрируют заинтересованность в достижении высоких результатов в конкурсах профессионального мастерства «Абилимпикс» и осознано осваивают hard компетенции в процессе тренировки;

применение техник активного слушания позволило наставляемому снять напряжение и обрести уверенность в своих действиях на площадке;

понимание смысла выполняемых операций, появление новых способов действий, новых решений;

увеличилось количество победителей в региональном чемпионате на 10% и в национальном чемпионате «Абилимпикс» в 2022 году на 1 призовое место.

Еще хочется поделиться следующим результатом участия в VIII открытом Региональном чемпионате профессионального мастерства Красноярского края «Молодые профессионалы (WorldSkills Russia)»,2021 по компетенции «Хлебопечение», участие, то в IX чемпионате, Диплом 3 место и это наставляемый с ОВЗ.

В заключении хотелось обратить внимание читателя на риски реализации программы. Программа направлена на достижение побед, а в конкурсе всегда есть победители и проигравшие. Для участников в ситуации проигрыша мы организуем консультации педагога-психолога, с наставником – анализ его профессиональной деятельности на площадке чемпионата «Абилимпикс» и формирование нового видения его профессиональных целей.

Малькова Мария Анатольевна,

Мастер производственного обучения,

Фомичева Галина Николаевна, методист

Краевое государственное бюджетное профессионально образовательное учреждение «Красноярский техникум социальных технологий»