

## МАСТЕРСКИЕ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Н.А. Белоусова, старший преподаватель  
Институт пищевых технологий и дизайна  
(Россия, г. Нижний Новгород)

DOI: 10.24412/2500-1000-2022-6-1-206-208

**Аннотация.** В статье рассматривается вопрос, связанный с организацией работы мастерских в учебных заведениях реализующих программы среднего профессионального образования. Раскрыта суть работы мастерских, подготовка их к демонстрационному экзамену. Рассмотрен вопрос работы мастерской Администрирование отеля в институте. Автор показал, какая работа проведена в институте в процессе создания мастерских, их подготовки к демонстрационному экзамену.

**Ключевые слова:** мастерская, демонстрационный экзамен, Администрирование отеля, стандарты Ворлдскиллс.

Подготовка квалифицированных специалистов среднего звена в образовательных учреждениях в последние годы претерпевает значительные изменения, связанные с различными факторами. К которым можно отнести и использование дистанционных технологий при проведении занятий и проведение демонстрационного экзамена при окончании изучения курса (промежуточная аттестация) или в качестве ИГА.

Особого внимания заслуживает проведение демонстрационного экзамена, так как такой формат проведения экзамена позволяет смоделировать производственный процесс и оценить степень подготовки обучающегося по данной компетенции.

Для эффективного осуществления всех требований федерального государственного образовательного стандарта учебным заведениям необходимо современное оборудование, отвечающее требованиям времени, развитию техники и технологии, соответствующие помещения.

Таковыми помещениями являются мастерские, которые являются структурными подразделениями организации. В мастерских осуществляется образовательный процесс по образовательным программам СПО, оснащенные современной материально-технической базой по одной из компетенций для обеспечения практической подготовки обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми

технологиями, в том числе стандартами Ворлдскиллс Россия.

В своей деятельности мастерские в учебных заведения руководствуются такими документами:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"

- Методические рекомендации по оснащению организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования, материально-технической базой по приоритетным группам компетенций;

- Приказы и распоряжения директора института

- Устав института

- Положение о мастерских и др.

В 2021 году в институте созданы три новых мастерских по направлениям подготовки: Гостиничное дело; Конструирование, моделирование и технология швейных изделий; Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Мастерские созданы при поддержке из федерального бюджета за счет предоставления гранта, который был получен в результате конкурсного отбора, проводимого Министерством просвещения Российской Федерации.

Для получения гранта институт должен был выполнить основные требования: выполнить ремонт аудиторий и провести

брендинг помещений мастерских, загрузка мастерских должна быть максимальной на протяжении всего учебного года и соответствовать специфике.

Другими требованиями обязательными к исполнению являются: проведение демонстрационного экзамена и использование мастерских в качестве площадок для подготовки к чемпионатам Ворлдскиллс; использование базы мастерских другими образовательными организациями и предприятиями; постоянное освещение деятельности мастерских в прессе; трансляция опыта использования.

Институт провел брендинг мастерских в соответствии с концепцией по брендингу, разработанной Министерством просвещения РФ, выбрано цве-

товое решение соответствующие компетенции, для Администрирования отеля это красно-бордовое.

Учебный процесс в течение года осуществляется таким образом, что в мастерских проводятся учебные занятия обучающихся по программам СПО по специальности Гостиничное дело: Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения; Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле и др.; по программам высшего образования. Кроме того, разработаны и реализуются программы профессиональной переподготовки, программы повышения квалификации и программы профессионального обучения [1].



Рисунок. Мастерская «Администрирование отеля»

Сотрудники, работающие в мастерской, прошли повышение квалификации по компетенции Администрирование отеля, в том числе с получением сертификата эксперта с правом оценки демонстрационного экзамена

Для оценки соответствия материально-технического оснащения мастерская успешно прошла аккредитацию в качестве Центра проведения демонстрационного экзамена по компетенции «Администрирование отеля».

Для подготовки к аккредитации разработан инфраструктурный лист, который включает в себя перечень необходимого оборудования: стойка администратора, столы для обучающихся, экспертов и акте-

ров; компьютеры, лицензионное программное обеспечение – автоматизированная система управления гостиницей «Опера»; инструментов, расходных материалов, интерактивного и презентационного оборудования, офисных принадлежностей и других предметов, необходимых для оснащения рабочего места [2].

А также разработан план застройки мастерской – документ, в котором отражается расположение оборудования, требования по подключению к информационным системам обеспечения функционирования рабочих мест.

Сегодня в институте активно идет подготовка к проведению промежуточной аттестации в форме демонстрационного эк-

замена, который предусматривает моделирование производственных условий для решения обучающимися практических задач. Обучающиеся после занятий приходят в мастерскую для того, чтобы самостоятельно отработать навыки необходимые для успешной сдачи экзамена, работают над курсовой работой.

Таким образом, деятельность мастерской Администрирование отеля в институте осуществляется в соответствии с требованиями стандартов. А обучающиеся имеют возможность получать практический опыт работы на рабочем месте во время процесса обучения, а также после занятий.

#### **Библиографический список**

1. Подготовка студентов к демоэкзамену по стандартам «WORLD SKILLS RUSSIA» по компетенции «Администрирование отеля» // Проблемы современного педагогического образования Сборник научных трудов. Ялта. 2022. № 74-1. С. 34-37

2. Методические рекомендации по оснащению организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования, материально-технической базой по приоритетным группам компетенций.

### **WORKSHOPS IN THE PROCESS OF IMPLEMENTING EDUCATIONAL PROGRAMS OF SECONDARY VOCATIONAL EDUCATION**

**N.A. Belousova, Senior Lecturer**  
**Institute of Food Technology and Design**  
**(Russia, Nizhny Novgorod)**

***Abstract.** The article deals with the issue related to the organization of workshops in educational institutions implementing secondary vocational education programs. The essence of the workshops' work is revealed, their preparation for the demonstration exam. The issue of the work of the Hotel Administration workshop at the Institute is considered. The author showed what work was carried out at the institute in the process of creating workshops, their preparation for the demonstration exam.*

***Keywords:** workshop, demonstration exam, Hotel Administration, Worldskills standards.*