



Дата поступления рукописи в редакцию: 02.06.2026 г.
Дата принятия рукописи в печать: 29.06.2026 г.

DOI: 10.24412/2076-1503-2026-6-753-761

МАЛЬКОВА Юлия Вадимовна,

кандидат экономических наук, доцент кафедры экономики,
бухгалтерского учета и финансового контроля,
Уральский государственный аграрный университет,
e-mail: malkova0404@mail.ru

КОТ Екатерина Михайловна,

доктор экономических наук, доцент, заведующий кафедрой экономики,
бухгалтерского учета и финансового контроля,
Уральский государственный аграрный университет,
e-mail: katekaterina@rambler.ru

ГОРБУНОВА Олеся Сергеевна,

кандидат экономических наук, доцент, доцент кафедры экономики,
бухгалтерского учета и финансового контроля,
Уральский государственный аграрный университет,
e-mail: os-bakunova@mail.ru

ПИЛЬНИКОВА Ирина Федоровна,

старший преподаватель кафедры экономики,
бухгалтерского учета и финансового контроля,
Уральский государственный аграрный университет,
e-mail: pilnikovai@mail.ru

САБУРОВА Лада Викторовна,

преподаватель кафедры экономики, бухгалтерского учета и финансового
контроля, Уральский государственный аграрный университет,
e-mail: lizi222@yandex.ru

КРОХАЛЕВ Александр Анатольевич,

преподаватель кафедры экономики, бухгалтерского учета и финансового
контроля, Уральский государственный аграрный университет,
e-mail: krohalev_aleksandr1989@inbox.ru

ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ УЧАСТНИКОВ К ЧЕМПИОНАТАМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА «АБИЛИМПИКС» И «ПРОФЕССИОНАЛЫ» ПО КОМПЕТЕНЦИЯМ «БАРИСТА» И «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

Аннотация. Актуальность проведения чемпионата «Абилимпикс» в России – это обеспечение эффективной профессиональной ориентации и мотивации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья к получению профессионального образования, содействие их трудоустройству и социокультурной инклюзии в обществе [4]. В свою очередь, чемпионат «Профессионалы» играет важную роль в обновлении системы среднего профессионального образования (СПО) в России, укрепляя интеграцию с производством. В статье представлена подготовка участников к региональному этапу чемпионатов «Абилимпикс» и «Профессионалы» по компетенциям «Бариста» и «Кондитерское дело». Целью статьи является выявление и обоснование организационно-педагогических условий, обеспечивающих качественную подготовку конкурсантов, включая лиц с инвалидностью и

ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ). В статье анализируются программы обучения по указанным компетенциям, методы практической подготовки, в том числе отработка профессиональных навыков в условиях приближенных к чемпионатным. Особое внимание уделяется индивидуализации тренировочного процесса, психологическому сопровождению и созданию безбарьерной образовательной среды. Методологическая база включает анализ критериев конкурсных заданий, оценочных и инфраструктурных листов, прямое наблюдение за тренировками, а также сравнительный анализ результатов участников на основе оценочных листов. В статье применяется комплексный подход, сочетающий количественную и качественную оценку динамики профессиональных компетенций. Ожидаемые итоги – полное освоение конкурсных заданий, высокая готовность к чемпионату, рост уверенности в своих силах у участников, успешное выступление на региональном этапе. Исследование проводилось на базе профессионального образовательного учреждения Свердловской области в 2026 году в течение трёх месяцев. В апробации участвовали 4 школьника и 5 студентов (в том числе 7 человек с ОВЗ).

Ключевые слова: чемпионат «Абилимпикс», чемпионат «Профессионалы», компетенция «Бариста», компетенция «Кондитерское дело», организационно-педагогические условия, подготовка участников к чемпионатам «Абилимпикс» и «Профессионалы», апробация, лица с ограниченными возможностями здоровья.

MALKOVA Yulia Vadimovna,

*PhD in Economics, Associate Professor of the Department of Economics,
Accounting and Financial Control Ural State Agrarian University*

KOT Ekaterina Mikhailovna,

*Doctor of Economics, Associate Professor, Head of the Department of Economics,
Accounting and Financial Control Ural State Agrarian University*

GORBUNOVA Olesya Sergeevna,

*PhD in Economics, Associate Professor, Associate Professor of Economics,
Accounting and Financial Control Ural State Agrarian University*

PILNIKOVA Irina Fedorovna,

*Senior Lecturer at the Department of Economics,
Accounting and Financial Control Ural State Agrarian University*

SABUROVA Lada Viktorovna,

*Lecturer at the Department of Economics,
Accounting and Financial Control, Ural State Agrarian University*

KROKHALEV Alexander Anatolyevich,

*Lecturer at the Department of Economics,
Accounting and Financial Control, Ural State Agrarian University*

ORGANIZATIONAL AND PEDAGOGICAL CONDITIONS FOR THE PREPARATION OF PARTICIPANTS FOR THE PROFESSIONAL SKILLS CHAMPIONSHIPS «ABILIMPIX» AND «PROFESSIONALS» IN THE COMPETENCIES «BARISTA» AND «CONFECTIONERY BUSINESS»

Annotation. The relevance of the Abilimpix championship in Russia is to ensure effective professional orientation and motivation of people with disabilities and people with disabilities to receive professional education, to promote their employment and socio-cultural inclusion in society [4]. In turn, the Professionals Championship plays an important role in updating the system of secondary vocational education (SPE) in Russia, strengthening integration with production. The article presents the preparation of participants for the regional stage of the "Abilimpix" and "Professionals" champion-

ships in the competencies of "Barista" and "Confectionery business". The purpose of the article is to identify and substantiate the organizational and pedagogical conditions that ensure high-quality training of contestants, including people with disabilities and disabilities. The article analyzes training programs in these competencies, methods of practical training, including the development of professional skills in conditions close to the championship. Special attention is paid to the individualization of the training process, psychological support and the creation of a barrier-free educational environment. The methodological base includes an analysis of the criteria for competitive tasks, assessment and infrastructure sheets, direct monitoring of training sessions, as well as a comparative analysis of the participants' results based on assessment sheets. The article uses an integrated approach combining quantitative and qualitative assessment of the dynamics of professional competencies. The expected results are full mastery of competitive tasks, high readiness for the championship, increased self-confidence among participants, and successful performance at the regional stage. The study was conducted on the basis of a professional educational institution in the Sverdlovsk region in 2026 for three months. 4 schoolchildren and 5 students (including 7 people with disabilities) participated in the testing.

Key words: *Abilimpix championship, Professionals championship, Barista competence, Confectionery competence, organizational and pedagogical conditions, preparation of participants for the Abilimpix and Professionals championships, approbation, persons with disabilities.*

Международное движение «Абилимпикс» зародилось в Японии и развивается в мире с 1971 года [2]. Основная цель чемпионата «Абилимпикс» в России – обеспечение эффективной профессиональной ориентации и мотивации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья к получению профессионального образования, содействие их трудоустройству и социокультурной инклюзии в обществе [3; 4].

Всероссийское чемпионатное движение по профессиональному мастерству «Профессионалы» выступает механизмом поиска талантливых студентов, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования, для оперативного и эффективного кадрового обеспечения различных отраслей экономики Российской Федерации в процессе достижения технологического суверенитета и перехода к технологическому лидерству, а также по популяризированию рабочих профессий [3].

Цель исследования – выявить и обосновать организационно-педагогические условия эффективной подготовки участников к чемпионатам «Абилимпикс» и «Профессионалы» по компетенциям «Бариста» и «Кондитерское дело» с учётом специфики конкурсов и индивидуальных особенностей обучающихся.

Задачи исследования:

- проанализировать нормативно-методическое обеспечение чемпионатов «Абилимпикс» и «Профессионалы»;
- выявить специфику компетенций «Бариста» и «Кондитерское дело» в контексте требований чемпионатов;
- разработать модель организационно-педагогических условий подготовки участников;

- апробировать модель на практике и оценить её эффективность.

Условия исследования: подготовка участников проводилась на базе профессионального образовательного учреждения Свердловской области в 2026 году в течение трех месяцев. В чемпионатах приняли участие 4 школьника и 5 студентов (в т.ч. 7 человек с инвалидностью / ОВЗ).

Методы исследования:

- теоретические – анализ нормативно-правовых документов, в них входят регламенты чемпионатов, инфраструктурные листы, конкурсные задания, критерии оценки;
- практические – включают отработку конкурсного задания, приготовление кофе / кондитерских изделий на время, определение нужной рецептуры и тайминга;
- эмпирические – это наблюдение за процессом подготовки, экспертная оценка выполненных заданий, разбор ошибок;
- статистические – обработка полученных данных с помощью методов описательной статистики.

На основе анализа требований к таким чемпионатам и специфики компетенций были выделены следующие ключевые организационно-педагогические условия:

- регламенты чемпионатов «Абилимпикс» и «Профессионалы»;
- инфраструктурные листы с перечнем необходимого оборудования, материалов и сырья;
- конкурсные задания прошлых лет и критерии их оценки;
- федеральные государственные образовательные стандарты (ФГОС) по соответствующим специальностям;

- методические рекомендации по организации инклюзивного образования.

Для отработки навыков у школьников и студентов лаборатории оснащаются необходимым оборудованием, идентичным тому, что используется на чемпионатах (профессиональные кофемашины, пароконвектоматы, инвентарь, холодильное оборудование и т.д.). Закупаются сырье, расходные материалы в достаточном количестве для многократных тренировок.

Эффективность подготовки напрямую зависит от компетентности наставников, тренирующих участников чемпионатов. В тренировочный процесс привлекаются педагоги с опытом участия в чемпионатах в качестве экспертов / участников [1]. Педагоги проходят курсы повышения квалификации по компетенциям «Бариста», «Кондитерское дело», по вопросам инклюзивного образования и проходят стажировку на предприятиях в отрасли общественного питания.

Тренировочный процесс подготовки школьников и студентов проводится по следующим этапам [5]:

- ознакомительный этап (1 – 2 недели): изучение регламентов, критериев оценки, базовых

техник, охраны труда и техники безопасности, нормы гигиены и санитарии;

- базовый этап (4 – 6 недель): отработка отдельных модулей заданий и техник приготовления, формирование навыков и выявление подходящих рецептур для приготовления кофе и кондитерских изделий;

- интегративный этап (4 недели): выполнение заданий целиком на время, моделирование конкурсных условий, выявление ошибок и их корректировка;

- пробный этап (2 недели): проведение внутренних чемпионатов с экспертной оценкой по оценочным листам.

Акцент подготовки по компетенции «Бариста» делается на реальных производственных задачах, то есть проводятся мастер-классы от бренд-шефа известной сети кофеен, стажировки в кофейне и кондитерских цехах, а также участие в мастер-классах от техникума для отработки навыков.

В таблице 1 приведена специфика компетенций «Бариста» и «Кондитерское дело».

Таблица 1. Специфика компетенций «Бариста» и «Кондитерское дело»

Название компетенции	Компетенция «Бариста»	Компетенция «Кондитерское дело»
1. Отработка скорости и точности приготовления напитков / десертов и выпечки	1.1 Эспрессо – подогрев холдера и чашек, сухая/чистая корзина фильтра перед дозировкой, стабильная дозировка и трамбовка, промывка групп, вставка и немедленный пролив, стабильное время экстракции, правильная подача, четкие и ровные крема, органолептическая оценка напитка. 1.2 Капучино – подогрев холдера и чашек, сухая/чистая корзина фильтра перед дозировкой, стабильная дозировка и трамбовка, промывка групп, вставка и немедленный пролив, стабильное время экстракции, пропускание до и после взбивания молока, уровень и качество молочной пенки, отсутствие остатков взбитого молока, наличие глянцевой пены, правильная подача, органолептическая оценка напитка. 1.3 Авторский кофейный напиток – все предметы барного инвентаря и посуды для приготовления подобраны правильно. Технология выполнения соответствует профессиональному уровню. В процессе приготовления напитки не должны проливаться и оставаться в шейкере.	1.1. Песочное тесто – температура ингредиентов соблюдена (масло охлажденное). Быстрая рубка или перетирание до состояния крошки, без перегрева руками. Формовка ровная, без трещин и разрывов. Равномерная толщина пласта. Выпечка до золотистого цвета, без пригорания краёв. Структура готового изделия – рассыпчатая, однородная. 1.2. Бисквитное тесто – точное взвешивание ингредиентов. Правильный режим взбивания яиц с сахаром (до устойчивой пены и «ленты»). Аккуратное вмешивание муки (без осаживания массы). Стабильное время выпечки и температура. Равномерный подъем, без «шапки» и пустот внутри. Органолептическая оценка – эластичный, пружинящий мякиш.

	1.4. Уровень обслуживания, конкурсант демонстрирует свободные действия с четким пониманием задачи и последующих шагов, качественный процесс поддержания чистоты, высокий уровень взаимодействия с гостем, проявление креативности в обслуживании 1.5. Прогрев посуды и инвентаря (Aeropress, Воронка V60, Kemeх, Ноор). Конкурсант пользуется весоизмерительным оборудованием. Конкурсант пользуется секундомером. Рабочее место остается в чистоте во время работы и по ее завершению. Помол кофе подобран согласно озвученной рецептуре. Соблюдение заранее озвученной рецептуры при приготовлении. Температура воды при заваривании поддерживается. Нет перерасхода кофе (нет ссыпания в бункер или мусорную корзину). Аэрация напитка. Техника выполнения согласно заявленному методу. Соблюдение гигиены при работе с продуктами. Все предметы барного инвентаря и посуды для приготовления расставлены по местам. Весь инвентарь, необходимый для работы – подготовлен и не забыт. 2. Знание сортов кофе, методов обжарки, правил хранения – определение вкусо-ароматического профиля сорта кофе, с помощью колеса вкусов. 3. Требования, предъявляемые к участнику: 3.1. Опрятный внешний вид, рубашка или футболка - поло черного цвета, закрытая черная обувь на плоской подошве или каблуке не более 3 см, без шнуровки и дополнительных украшений, фартук без бренда. 3.2. Для юношей – короткая стрижка, для девушек – волосы убраны. Ногти ухожены, мягкий макияж. Не допускаются наручные украшения.	1.3. Заварное тесто (профитроли, эклеры) – правильная консистенция теста после заварки (треугольник на лопатке). Отсадка одинаковых заготовок на лист, без хвостиков. Равномерный подъём и цвет при выпечке, внутренняя полость сформирована. Чистые надрезы для начинки. Отсутствие непропечённых комков. 1.4. Кремы и начинки – точное соблюдение температурного режима варки (сироп для меренги, заварная основа). Отсутствие комков в заварном креме. Стабильная эмульсия в ганаше. Правильное темперирование шоколада (блеск, хруст, отсутствие серых разводов). Чистота тары при перекладке, без остатков и капель. 1.5. Сборка и декорирование – ровная нарезка бисквитных пластов (без скоса). Равномерное распределение начинки и крема по всей поверхности, соблюдение веса полуфабрикатов в изделии. Чистые вертикальные швы при сборке муссовых тортов. Глянцевое, однородное покрытие глазурью или велюром. Элементы декора стабильны, симметричны, соответствуют технической карте. Отсутствие отпечатков пальцев на шоколадных деталях.
2. Профессиональные знания и дегустация	Знание сортов кофе, методов обжарки, правил хранения – определение вкусо-ароматического профиля сорта кофе, с помощью колеса вкусов.	Знание сырья, технологических процессов и требований безопасности. К этому относятся определение характеристик муки, шоколада, сливочного масла, ореховой пасты, желатина (отличия листового от порошкового, сила блум), понимание роли эмульгаторов и стабилизаторов в кондитерских изделиях. Кроме того, контроль температур: правильный заварной крем не сворачивается, меренга стабильна, масляный крем не расслаивается, сироп доведен до нужной температуры, и гигиена при работе с сырыми яйцами, молоком, сливками, соблюдение сроков хранения готовых полуфабрикатов и изделий.

3. Требования, предъявляемые к участнику	3.1. Опрятный внешний вид, рубашка или футболка - поло черного цвета, закрытая черная обувь на плоской подошве или каблуке не более 3 см, без шнуровки и дополнительных украшений, фартук без бренда. 3.2. Для юношей – короткая стрижка, для девушек – волосы убраны. Ногти ухожены, мягкий макияж. Не допускаются наручные украшения.	3.1. Опрятный внешний вид: китель с рукавом $\frac{3}{4}$ белый, брюки прямые белого цвета, закрытая нескользящая обувь с задником. Высокий колпак и белый фартук. Чистое полотенце отдельно для рук и отдельно для инвентаря. 3.2. Волосы должны быть полностью убраны под головной убор (для девушек – сетка или пучок). Отсутствие накладных ресниц и длинного маникюра. Ногти коротко острижены, без покрытия или с прозрачным покрытием, не допускаются украшения (кольца, браслеты, часы, сережки). Для юношей – гладко выбритое лицо или аккуратная короткая растительность, волосы убраны.
4. Охрана труда и гигиены на рабочем месте	Во время всего процесса выполнения задания рабочее место бармена – аккуратное и не имеет лишних деталей, проливов. Органолептическая оценка вкуса итоговых напитков. Участники должны постоянно поддерживать чистоту на рабочем месте в процессе работы, то есть мытьё рук между разными типами теста, дезинфекция инвентаря, немедленная уборка проливов и крошек, своевременная сдача использованной посуды на мойку.	

Содержание конкурсных заданий на чемпионатах ежегодно обновляется, из-за чего участникам необходимо быть гибкими и адаптивными. Задания дифференцируются по уровню сложности: от базовых компетенций (например, приготовление кекса «Зебра» или кофе «Эспрессо») до выполнения комплексных работ (создание муссового десерта на 4 порции или приготовление кофе «Капучино» на 2 персоны).

Существенные различия наблюдаются и в регламенте проведения соревнований. Если на чемпионате «Абилимпикс» выполнение всех модулей ограничено одним соревновательным днем (1 час 50 минут), то формат чемпионата «Профессионалы» предполагает долгую работу в течение трех дней по 3 - 4 часа. Примеры заданий, временных нормативов и результатов чемпионатов представлены в *таблице 2*.

Таблица 2. Задания, временные нормативы и результаты чемпионатов «Абилимпикс» и «Профессионалы»

Наименование и описание модуля	Время выполнения	Результат
Чемпионат «Абилимпикс»		
Модуль А. – Классические кофейные напитки	60 минут	1. Произведена идентификация кофе. 2. Сварено 4 порций кофе: 2 идентичных эспрессо и 2 кофе с молоком в технике латте-арт. 3. Правильно засерверован и представлен каждый напиток. 4. Произведена триангуляция.

Модуль Б. –Альтернативные способы заваривания кофе	80 минут	1. Кофе заварен альтернативными методами, презентация соответствует вкусо-ароматическому профилю заданного сорта. 2. Приготовлен авторский фантазийный коктейль. 3. Произведена триангуляция.
Чемпионат «Профессионалы»		
Модуль А. –Работа. Модуль Б – Мучные кондитерские изделия - торт «Опера».	Первый конкурс-ный день – 4 часа.	А: Подготовка и организация рабочего места, планирование работы, ведение технологического процесса, с учетом соблюдения правил техники безопасности, охраны труда, санитарных норм и гигиены. Б: Конкурсант должен изготовить торт «Опера», с декором из шоколада, отражающим тему «сказки А.С. Пушкина», в количестве 1 шт: • Обязательные компоненты: бисквит «Джоконда»; французский сливочный крем. • Рецепттура изделия на выбор конкурсанта. • Вес торта (с декором) от 1000 г. Торт оформляется на подложке, соответствующего размеру изделия и выставляется на акриловую подставку, предоставленную организаторами (при оценке взвешивается с подложкой). • На дегустацию изделие будет взято с презентационного стола. Презентация: • торт на подложке подаётся на акриловой подставке 30х30х1,5 см. предоставленной организаторами на презентационном столе; • крем должен быть подан в количестве 30 г для дегустации, в посуде организатора (креманка ромб - пластик).
Модуль А. –Работа. Модуль В – Шоколад – конфеты – шоколадные батончики (корпусные). Модуль Г – Презентационный образец – Фигура из шоколада.	Второй конкурс-ный день – 4 часа.	А: Подготовка и организация рабочего места, планирование работы, ведение технологического процесса, с учетом соблюдения правил техники безопасности, охраны труда, санитарных норм и гигиены. В: Конкурсант должен изготовить 1 вид конфет – шоколадные батончики в количестве 10 штук: • Техника изготовления – корпусные. • Количество начинок – на выбор конкурсанта. • Вес 1 батончика от 20 гр. • Погрешность в весе 1-2 грамма. • Нельзя использовать готовые переводные листы. Презентация: • Шоколадные батончики (10 штук) подаются на акриловой подставке 30х40х1,5 см. в композиции с фигурой из шоколада модуль Е.

		Г: Конкурсант должен изготовить презентационный образец в виде шоколадной фигуры для подачи шоколадных батончиков. • Обязательное использование не менее 3-х техник работы с шоколадом. • Количество используемого шоколада - не более 1 кг. • Использование шоколада не менее 2-х видов. • Фигура должна соответствовать теме «сказки А.С. Пушкина». Презентация: • Фигура и шоколадные батончики подаются на акриловой подставке 30x40x1,5 см. предоставленной организаторами на презентационном столе.
Модуль А. –Работа. Модуль Д – Кондитерские изделия – Суфле. Модуль Е – Моделирование – фигурки из сахарной пасты.	Третий конкурс- ный день – 3 часа.	А: Подготовка и организация рабочего места, планирование работы, ведение технологического процесса, с учетом соблюдения правил техники безопасности, охраны труда, санитарных норм и гигиены. Д: Конкурсант должен изготовить кондитерское изделие на выбор региона: Суфле шоколадное/ ванильное/ фруктовое – количестве 10 шт. одинаковой формы. • Нарезка должна быть выполнена ручным способом с помощью ножа. • Изделия должны быть идентичны по форме и размеру. • Форма изделия – на выбор конкурсанта. Презентация: • Изделия подаются 10 шт. на тарелке, предоставленной организаторами, на презентационном столе. • Для дегустации изделия будут отобраны случайным образом. Е: Конкурсант, используя сахарную пасту и/или марципан (обе пасты могут по желанию использоваться вместе), должен изготовить 1 вид – 2 фигурки, которые должны отражать тему «сказки А.С. Пушкина». • Каждая фигурка должна весить 60 - 80 гр. • Каждая фигурка должна легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания). • Обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными по весу, форме и цвету. • Способ формовки – бескаркасная (готовые фигурки не должны включать поддерживающие каркасные элементы). • Техники изготовления (сборка фигурки) допускают использование: крахмала, спирта, сиропа глюкозы, нейтрального геля. • Техники окрашивания могут включать: окрашивание пасты, роспись, сухая тонировка. • Допускается использование королевской глазури. • Вся работа должна выполняться руками, но можно использовать вырубки, плунжеры и инструменты для моделирования.

Таким образом, подготовка участников к чемпионатам профессионального мастерства «Абилимпикс» и «Профессионалы» представляет

собой сложный, многоэтапный процесс, требующий материальных, физических и эмоциональных затрат. Достижение высоких результатов связано

с необходимостью доведения практических навыков до автоматизма и совершенства [5], что обуславливает большие временные затраты и расход материалов.

Однако эти инвестиции оправданы, поскольку участие в соревнованиях трансформирует образовательный процесс, что способствует не только выявлению и развитию талантов, но и формированию у обучающихся стрессоустойчивости, конкурентоспособности и стремлению к профессиональному росту. В конечном счёте, главная цель такой подготовки – не просто победа в конкурсе, а формирование высококвалифицированного специалиста, готового к реальным условиям современного рынка труда [6].

Таким образом, в ходе трёхмесячной подготовки на базе техникума были достигнуты следующие результаты:

- 100% участников освоили базовые модули заданий чемпионатов и могут справиться с приготовлением кофе и кондитерских изделий;
- 9 из 9 участников выполнили задания в полном объёме на пробном чемпионате;
- участники с ОВЗ продемонстрировали рост уверенности;
- 4 участника в региональном этапе чемпионата «Абилимпикс» заняли призовые места;
- 1 участник в региональном этапе чемпионата «Профессионалы» занял призовое место;
- 2 участника вышли на отборочный этап в национальный финал чемпионата «Абилимпикс».

Данная разработанная модель организационно-педагогических условий смогла доказать свою эффективность за счет правильно подобранных методов обучения. Ключевыми факторами успеха стали индивидуальный подход к каждому участнику, в том числе с учетом уникальности и возможности участников, были подобраны подходящие рецептуры для школьников и студентов. Помимо этого, были обеспечены материально-технической оснащённостью и психолого-педагогической поддержкой [1]. Отобрано лучшее оборудование, инвентарь, инструменты и сырьё для качественных отработок навыков, техник приготовления и освоения умений. Постоянное наблюдение и помощь наставников помогли выявить ошибки для их корректировки и усовершенствования выполнения работы, а поддержка на каждом этапе и трансляция своего опыта помогли справиться с неуверенностью и страхом перед важным чемпионатом у участников.

Список литературы:

[1] Белова С. Н., Гаврилова Н. Г., Карпова С. И., Кузнецова С. Г., Низамутдинова С. М., Чернова О. В. Конкурсы профессионального мастерства и ресурсного обеспечения как инструмент повышения качества среднего профессионального обра-

зования // Управление образованием: теория и практика. 2021. №2 (42). С. 168-178.

[2] Ермакова Е. А. Особенности подготовки участников регионального чемпионата «Абилимпикс» / Е. А. Ермакова, Е. В. Лапшина. Текст : непосредственный // Молодой ученый. 2020. № 49 (339). С. 389-391.

[3] Романовский С. А. Конкурсы профессионального мастерства как форма проектной деятельности // Инновационное развитие профессионального образования. 2023. №3 (39). С. 96-101.

[4] Романовский С. А. Из опыта участия в качестве эксперта на VIII региональном чемпионате «Абилимпикс - 2023» в Кузбассе (компетенция «сетевое и системное администрирование») / С. А. Романовский, С. В. Мельников, О. И. Дорогавцева // Образование. Карьера. Общество. 2023. № 2(77). С. 80-85.

[5] Свечникова Ж. В. Внедрение стандартов чемпионата «профессионалы» при реализации производственного обучения // Вестник науки. 2024. №4 (73). С. 334-340.

[6] Слизова Е. В. Подготовка обучающихся к конкурсам профессионального мастерства как фактор качества образования в СПО / Е. В. Слизова, С. С. Астаева // Молодой ученый. 2016. № 6-2(110). С. 101-105.

References:

[1] Belova S. N., Gavrilova N. G., Karpova S. I., Kuznetsova S. G., Nizamutdinova S. M., Chernova O. V. Professional skills and resource provision competitions as a tool for improving the quality of secondary vocational education // Education Management: Theory and Practice. 2021. No. 2 (42). Pp. 168-178.

[2] Ermakova E. A. Features of training participants in the regional championship "Abilympics" / E. A. Ermakova, E. V. Lapshina. Text: direct // Young scientist. 2020. No. 49 (339). Pp. 389-391.

[3] Romanovsky S. A. Professional skills competitions as a form of project activity // Innovative development of vocational education. 2023. No. 3 (39). P. 96-101.

[4] Romanovsky S. A. From the experience of participation as an expert in the VIII regional championship "Abilympics - 2023" in Kuzbass (competency "network and system administration") / S. A. Romanovsky, S. V. Melnikov, O. I. Dorogavtseva // Education. Career. Society. 2023. No. 2 (77). P. 80-85.

[5] Svechnikova Zh. V. Implementation of the standards of the "professionals" championship in the implementation of industrial training // Bulletin of science. 2024. No. 4 (73). P. 334-340.

[6] Slizkova E. V. Preparation of students for professional skills competitions as a factor in the quality of education in secondary vocational education / E. V. Slizkova, S. S. Astaeva // Young scientist. 2016. No. 6-2(110). pp. 101-105.