

Отчет о деятельности региональной инновационной площадки Республики Хакасия в 2019-2020 учебном году

Государственное бюджетное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Тема инновационного проекта: Ведущий колледж (техникум) как сетевая площадка подготовки кадров по направлению поварское и кондитерское дело

Сроки реализации инновационного проекта: с 01.10.2017 до 30.06.2021

Отчетный период: 2019-2020 учебный год.

Ф.И.О. руководителя учреждения, список исполнителей:

Руководитель проекта:	Шаркова Людмила Михайловна
Менеджер проекта:	Абросимов Андрей Юрьевич

Цель инновационной деятельности за отчетный период:

Создание сетевой площадки в системе СПО Республики Хакасия, обеспечивающей подготовку высококвалифицированных специалистов и рабочих кадров в соответствии с международными стандартами и передовыми технологиями по направлению подготовки поварское дело и кондитерское дело, на базе ГБПОУ РХ ЧТТиС.

Проведенные мероприятия, направленные на достижение цели за отчетный период:

№ п/п	Задачи инновационной деятельности	Содержание деятельности (мероприятия)	Краткая характеристика полученных результатов, выводы
1	Внедрить ФГОС СПО ТОП-50 по направлению подготовки повар, кондитер.	Организация повышения квалификации педагогических и руководящих работников техникума, задействованных в подготовке кадров по ТОП-50. 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;	ХакИРОиПК, «Проектирование и реализация образовательных программ СПО с учетом российских и международных стандартов», 2017г., 72ч.;- 9 чел.

		<p>Организация стажировок преподавателей и мастеров производственного обучения на предприятиях на новом оборудовании на базе «ведущего колледжа» 43.01.09 Повар, кондитер;</p>	<p>За 2018год была организована стажировка 13 педагогов профессионального цикла дисциплин на базе лабораторий техникума (в рамках договора о сетевом взаимодействии с ГАОУ РХ ДПО «Хакасский институт развития образования и повышения квалификации»)</p>
		<p>Сертификация экспертов по проведению ДЭ 43.01.09 Повар, кондитер;</p>	<p>Свидетельство о праве участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills в компетенции «Поварское дело» в 2019г получили:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ЧТТиС – 100% мастеров п/о и преподавателей специальных дисциплин по направлению подготовки «Поварское дело»; 2. Другие ПОО – 67% мастеров п/о и преподавателей специальных дисциплин;
4	<p>Создать условия для проведения подготовки обучающихся и педагогов к участию в чемпионатах молодые профессионалы, олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства.</p>	<p>Развитие материально-технической базы площадка проведения WSR по компетенции «Поварское дело»;</p>	<p>В 2019-20 уч. году на модернизацию и развитие материальной базы по направлению поварское и кондитерское дело было потрачено 1 000 000 по программе развития профессионального образования 500 000 рублей.</p>
4	<p>Создать условия для проведения подготовки обучающихся и педагогов к участию в чемпионатах молодые</p>	<p>Сертификация экспертов союза WS. по компетенции «Поварское дело»;</p>	<p>Союз WSR в настоящий момент на рассмотрение находится одна заявка для сертификации эксперта союза WS. По компетенции поварское дело, кондитерское дело.</p>

	профессионалы, олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства.	Сертификация экспертов по проведению чемпионата WS по компетенции «Поварское дело».	Курсы повышения квалификации с получением сертификата на право проведения чемпионатов WorldSkills по компетенции Поварское дело, прошли 3 человека.
		Сертификация экспертов из числа работодателей по проведению чемпионата WS по компетенции «Поварское дело»;	В качестве независимых экспертов для олимпиадного движения были привлечены представители предприятий республики: Закрытое Акционерное Общество «Хан Тигр», Партнер МК ООО РЦ «Нью-Йорк», «Княжий двор».
		Подготовка и проведение конкурсов профмастерства, региональных чемпионатов «Молодые профессионалы WorldskillsRussia» по компетенции «Поварское дело»;	На площадке для проведения чемпионатов разного уровня по компетенции Поварское дело (на 6 рабочих места) проведено два РЕГИОНАЛЬНЫХ ЧЕМПИОНАТА РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ, 2020 г.: <ul style="list-style-type: none"> • "МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ" (основная возрастная группа) "МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ" (юниоры) Навыки мудрых
		Подготовка и проведение конкурсов профмастерства, среди мастеров производственного обучения и преподавателей спец. дисциплин ПОО Региона 43.01.09 Повар, кондитер.	<ul style="list-style-type: none"> • 2019 году на базе Ведущего колледжа ГБПОУ РХ "Черногорский техникум торговли и сервиса" был проведен конкурс профессионального мастерства "Мастер года" по компетенции Поварское дело. Конкурс прошел согласно стандартам WorldSkills Russia.
5	Формирование системы профессиональных проб как новой модели	Проведение Регионального Чемпионата «Абилимпикс» по компетенции	2019 году на базе Ведущего колледжа ГБПОУ РХ "Черногорский техникум торговли и сервиса" был проведен региональный

профориентационной работы.	«Поварское дело»	чемпионата «Абилимпикс» по компетенции «Поварское дело»
	Внедрение и апробация современных технологий профессиональной ориентации (профессиональные пробы для учащихся)	Профессиональные пробы в рамках инновационной площадки проводились систематически как самостоятельные мероприятия, так и в рамках основных мероприятий: «Дни СПО» в ноябре, выездные мастер-классы и профориентационные мероприятия с обучающимися выпускных классов по заявкам школ, дни открытых дверей в рамках Чемпионатов, конкурсов, профессионального обучения по профессии.

2. Информационно-аналитическая справка о результативности инновационной деятельности

2.1. Продуктивность реализации инновационного проекта (программы):

Запланированные ключевые показатели инновационного проекта

	Наименование показателей	Плановый показатель на 2019 -2020 уч.год		Выполнение показателя в 2019 -2020 уч.год
1.	ПОО региона реализующие образовательные программы по ФГОС по ТОП-50 43.01.09 Повар, кондитер.	ЧТТиС	+	+
		У(Т)ОР	+	+
		ХКПТЭС	+	+
		СПТ	+	+
		АТ	+	+
		ПУ-18	+	+
		ПУ-13	+	+
2.	Организация стажировок преподавателей и мастеров производственного обучения на предприятиях на новом оборудовании в профильных предприятиях от общего числа педагогов проф. цикла ООП, %	ЧТТиС	45	+
		У(Т)ОР	45	+
		ХКПТЭС	45	+
		СПТ	45	+
		АТ	45	+
		ПУ-18	45	+
		ПУ-13	45	+
3.	Обучение по программам повышения квалификации по внедрению ФГОС по «ТОП-50» на основе технологии управления проектами руководителей, административных и	ЧТТиС	100	+
		У(Т)ОР	100	+
		ХКПТЭС	100	+
		СПТ	100	+
		АТ	100	+
		ПУ-18	100	+
		ПУ-13	100	+

	педагогических работников ПОО региона.			
4.	Проведение промежуточной аттестации по ПМ с элементами ДЭ по ФГОС по ТОП-50 43.01.09 Повар, кондитер.			
5.	ГИА (выпускная квалификационная работа в форме ДЭ) по ФГОС по ТОП-50 43.01.09 Повар, кондитер.	Выпускных групп не было		
6.	Заключение договор с работодателями о сотрудничестве	ЧТТиС	20	+
		У(Т)ОР	10	+
		ХКПТЭС	10	+
		СПТ	10	+
		АТ	10	+
		ПУ-18	10	+
		ПУ-13	10	+
7.	Площадка проведения WSR, ДЭ по компетенции повар. рабочих мест, штук	ЧТТиС	4	6
8.	Сертификация эксперта союза WS, чел	ЧТТиС	1	в процессе
9.	Сертифицированные эксперты по проведению ДЭ по компетенции «Поварское дело», чел.	ЧТТиС	4	12
		У(Т)ОР	6	+
		ХКПТЭС	1	+
		СПТ	1	+
		АТ	0	1
		ПУ-18	2	+
		ПУ-13	0	1
ПУ-16	0	1		
10.	Сертифицированные эксперты по проведению чемпионата WS по компетенции «Поварское дело», чел.	ЧТТиС	3	+
11.	Организация проведения профессиональных проб на базе сетевых ПОО с обучающимися 9 классов чел 43.01.09 Повар, кондитер;	на базе «Ведущего колледжа» и сетевых ПОО	35	371

Реестр программ 43.00.00 с возможностью реализации в сетевой форме

Уровень программы	Наименование программы	Количество часов	Ф.И.О. разработчика, образовательное учреждение	Аннотация программы
модули ОПП	43.01.09 Повар, кондитер ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	404	ГБПОУ РХ ЧТТиС	имеется
	43.01.09 Повар, кондитер ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	898	ГБПОУ РХ ЧТТиС	имеется
	43.01.09 Повар, кондитер ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	440	ГБПОУ РХ ЧТТиС	имеется
	43.01.09 Повар, кондитер ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	452	ГБПОУ РХ ЧТТиС	имеется
	43.01.09 Повар, кондитер ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	708	ГБПОУ РХ ЧТТиС	имеется
	43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	96	ГБПОУ РХ ЧТТиС	имеется
	43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	216	ГБПОУ РХ ЧТТиС	имеется
	43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	114	ГБПОУ РХ ЧТТиС	имеется
	43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	114	ГБПОУ РХ ЧТТиС	имеется

	реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	358	ГБПОУ РХ ЧТТиС	имеется
	43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ.06 Выполнение работ по профессии "Повар"	182	ГБПОУ РХ ЧТТиС	имеется
	43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ.07 Выполнение работ по профессии "Кондитер"	134	ГБПОУ РХ ЧТТиС	имеется
программы профессионального образования	43.01.09 Повар, кондитер	5904	ГБПОУ РХ ЧТТиС	имеется
	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	5940	ГБПОУ РХ ЧТТиС	имеется
программы профессионального обучения	16675 «Повар» Профессиональная деятельность по выполнению комплекса работ по приготовлению качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентации и продаже в организациях питания	480	ГБПОУ РХ ЧТТиС	имеется
	16675 «Повар» Профессиональная деятельность по выполнению комплекса работ по приготовлению качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентации и продаже в организациях питания	320	ГБПОУ РХ ЧТТиС	имеется
	16675 «Повар» Профессиональная деятельность по выполнению комплекса работ по приготовлению качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентации и продаже в организациях питания	160	ГБПОУ РХ ЧТТиС	имеется
	12901 «Кондитер» Профессиональная деятельность по выполнению комплекса работ по изготовлению качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентации и продаже в организациях питания	480	ГБПОУ РХ ЧТТиС	имеется
	12901 «Кондитер» Профессиональная деятельность по выполнению комплекса работ по изготовлению качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентации и продаже в организациях	320	ГБПОУ РХ ЧТТиС	имеется

	питания			
	12901 «Кондитер» Профессиональная деятельность по выполнению комплекса работ по изготовлению качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентации и продаже в организациях питания	160	ГБПОУ РХ ЧТТиС	имеется
	16472 «Пекарь» Профессиональная деятельность по выполнению комплекса работ по изготовлению и продаже готовой хлебобулочной продукции	480	ГБПОУ РХ ЧТТиС	имеется
	16472 «Пекарь» Профессиональная деятельность по выполнению комплекса работ по изготовлению и продаже готовой хлебобулочной продукции	320	ГБПОУ РХ ЧТТиС	имеется
	16472 «Пекарь» Профессиональная деятельность по выполнению комплекса работ по изготовлению и продаже готовой хлебобулочной продукции	160	ГБПОУ РХ ЧТТиС	имеется
программы повышения квалификации	16675 «Повар»	160	ГБПОУ РХ ЧТТиС	имеется
	12901 «Кондитер»	160	ГБПОУ РХ ЧТТиС	имеется
программы профессиональных проб	43.01.09 Повар, кондитер	6 ч	ГБПОУ РХ ЧТТиС	имеется
Программы подготовки к чемпионату Ворлдскиллс и Юниор Ворлдскиллс	Программа по компетенции «Поварское дело»	разрабатывается, готовность 80% .	ГБПОУ РХ ЧТТиС	имеется
Программы подготовки к Демонстрационному экзамену	Программа по компетенции «Поварское дело»	разрабатывается, готовность 80%	ГБПОУ РХ ЧТТиС	имеется

2.2. Управление инновационной деятельностью:

Для осуществления эффективной работы в рамках региональной инновационной площадкой по теме: «Ведущий колледж (техникум) как сетевая площадка подготовки кадров по направлению поварское и кондитерское дело» были разработаны локальные акты и документы:

1. Выписка из решения педагогического совета ГБПОУ РХ «Черногорский техникум торговли и сервиса», в котором решено

создать творческую группу педагогов в рамках региональной инновационной площадкой по теме: «Ведущий колледж (техникум) как сетевая площадка подготовки кадров по направлению поварское и кондитерское дело».

2. Положение о рабочей группе ГБПОУ РХ «Черногорский техникум торговли и сервиса», которое определяет деятельность педагогов входящих в творческую группу;
3. Приказ директора ГБПОУ РХ «Черногорский техникум торговли и сервиса» о создании рабочей группе, определяющий ответственного за реализацию инновационного проекта и состав творческой группы;
4. Протоколы заседаний рабочей группе, где фиксируются обсуждаемые вопросы, наработанные идеи, разработки в форме выводов, обобщений.
5. План работы на текущий учебный год, который определяет формы и методы работы по проекту, определяет сроки и ответственных за реализацию проекта;

2.3. Учебно-методическое и научно-методическое обеспечение инновационной деятельности:

В рамках методических недель по областям подготовки кадров по теме: «Современные образовательные технологии подготовки кадров по ТОП-50» был запланирован Республиканский семинар-практикум «Участие студентов СПО РХ в сквозных компетенциях WSR как важный фактор становления грамотного специалиста»

2.4. Анализ и оценка результатов, полученных в ходе реализации инновационного проекта.

2.5. Выявленные затруднения и проблемы, возникающие по ходу осуществления инновационной деятельности и пути их решение (формы, способы, периодичность).

Для решения проблемы укомплектованности учебных лаборатория по компетенции «Поварское дело» (тренировочных площадок) оборудованием в соответствии с требованиями WorldSkills Russia, ПОО активно участвуют в федеральном конкурсе грантов по обновлению материально-технической базы. К сожалению только одно ПОО (ХКПТЭиС) получило средства для создание трех рабочих мест по компетенции «Поварское дело». Требуется учесть опыт и подойти более тщательно к формированию заявок осенью 2020 года.

2.6. Рост профессиональных компетенций педагогических и руководящих работников:

- Курсы повышения квалификации с получением сертификата на право проведения чемпионатов WorldSkills по компетенции Поварское дело, Кондитерское дело прошли 3 человека.
- Курс от Академия Ворлдскиллс Россия «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учётом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции Поварское дело» прошли 3 человека.
- Свидетельство о праве участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills в компетенции «Поварское дело» ЧТТиС – 100%

мастеров п/о и преподавателей специальных дисциплин по направлению подготовки «Поварское дело»; Другие ПОО – 67% мастеров п/о и преподавателей специальных дисциплин;

2.7. Информационное сопровождение инновационной деятельности.

Черногорскому техникуму присвоен статус Волонтерского центра «Абилимпикс»

<http://ch-inform.ru/index.php/novosti/item/5133-chernogorskому-tehnikumu-prisvoen-status-volonterskogo-tsentra-abilimpiks>

Учащиеся черногорских техникумов завоевали 24 медали на региональном чемпионате «Молодые профессионалы»

<http://ch-inform.ru/index.php/novosti/item/5133-chernogorskому-tehnikumu-prisvoen-status-volonterskogo-tsentra-abilimpiks>

Представители Черногорского техникума торговли и сервиса в числе победителей конкурса «Мастер года»

<http://ch-inform.ru/index.php/novosti/item/4595-predstaviteli-chernogorskogo-tehnikuma-torgovli-i-servisa-v-chisle-pobeditelej-konkursa-master-goda>

2.8. Основной вывод об эффективности инновационной деятельности, целесообразности продолжения инновации, перспектив и направлений дальнейших исследований.

Деятельность в рамках инновационного проекта: Ведущий колледж (техникум) как сетевая площадка подготовки кадров по направлению поварское и кондитерское дело, дало мощный толчок к развитию кадрового потенциала Республики Хакасия, задала высокую планку соответствия мировым стандартам как обучающихся и преподавателей СПО, так и работодателям.

Директор ГБПОУ РХ
"Черногорский техникум
торговли и сервиса"

подпись

Шаркова Людмила
Михайловна

расшифровка подписи

М.П.