**Годовой отчет**

**о результатах деятельности региональной инновационной площадки**

**за 2016 год**

1. Наименование организации \_КГБПОУ «Яровской политехнический техникум»

2. Наименование проекта «Создание и внедрение модели формирования профессиональных компетенций с учетом требований профессиональных стандартов и компетенций WorldSkills по профессиям Повар, Кондитер, специальности Технология продукции общественного питания»

3. Сроки реализации проекта (программы) 20.11.2015г – 31.12.2018г\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. План реализации проекта

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Задача/мероприятие | Сроки реализации | Выполнено / Не выполнено |
| Изучение и сравнительный анализ ФГОС по профессиям Повар, кондитер, Технология общественного питания и проф. стандартов Повар; Кондитер | январь | выполнено |
| Анализ востребованности компетенций проф. стандартов индустрии питания в городах Яровое, Славгород | январь | выполнено |
| Формирование ППКРС по профессии Повар, кондитер | май | выполнено |
| Формирование ППССЗ по специальности Технология продукции общественного питания | майиюнь | выполнено |
| Совершенствование материальной базы учебных лабораторий  | январь –декабрь | выполнено |
| Стажировки преподавателей и мастеров п/о на предприятиях общественного питания | по плану | выполнено |
| Проведение практикоориентированных мероприятий по вопросам современных педагогических и производственных технологий  | апрельмай | выполнено |
| Содействие в преодолении кадрового дефицита в сфере индустрии питания в городе в летний период Профессиональное общение студентов с выпускниками техникума | июньоктябрь | выполнено |
| Разработка и внедрение вариативных модульных программ профессионального обучения по профессиям Повар, Кондитер | апрель-май | выполнено |
| Изучение нормативной базы, создание условий для внедрения дуального обучения | в течение года | выполнено |
| Проведение конкурса проф. мастерства в соответствии с требованиями WorldSkills | октябрь | выполнено |
| Участие в олимпиадном движении WorldSkills на региональном уровне | ноябрь | выполнено |
| Оформление выпускниками информационного стенда «Экскурс в историю профессии Повар, кондитер»Оформление брошюры студентами «Предприятия общественного питания в г. Яровое»Подготовка исследовательских работ студентов для участия в научно-практической конференции техникума | сентябрь-ноябрьоктябрь-декабрьдекабрь | выполнено |

5. Результат (продукт)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Результат (продукт) | достигнут / не достигнут |
|  | Функциональные карты по компетенциям Повар, Кондитер | достигнут |
|  | ППКРС по профессии Повар, кондитер с учетом требований профессиональных стандартов | достигнут |
|  | ППССЗ по специальности Технология продукции общественного питания с учетом требований проф. стандартов; | достигнут |
|  | Вариативные модульные программы профессионального обучения по профессиям Повар, Кондитер | достигнут |
|  | Методические материалы конкурса профессионального мастерства в соответствии с требованиями WorldSkills | достигнут |
|  | Модель развития социального партнёрства | достигнут |
|  | Методические рекомендации по применению современных педагогических и производственных технологий в индустрии питания | достигнут |

6. Публичное представление результатов проекта

| Название мероприятия | Сроки | Формы | Место проведения | Уровень |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| конкурс ИКТО - 2015 | декабрь 2015г | *видео презентация урока учебной практики* | *Барнаул* | *краевой* |
| IV научно-практическая конференция «Применение инновационных пед. технологий, как основной механизм формирования общих и проф. компетенций» | 18.12.2015г | *выступление* | *Ребриха* | *зональный* |
| День открытых дверей КГБПОУ «Яровской политехнический техникум» | *18.03.2016г* | *мастер-класс*  | *г. Яровое* | *муниципальный* |
| Выездная ярмарка профессий | *24.03.2016г* | *мастер-класс* | *с.Табуны* | *краевой* |
| Краевая олимпиада по профессии Повар | *19-20.04.**2016г* | *участие* *студента* | *Барнаул* | *краевой* |

7. Описание результатов, полученных в ходе реализации проекта в организации (показатели/изменение показателей, свидетельствующих об успешности реализации проекта и (или) возникших проблемах)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Результат (показатель/ изменение показателя) | Описание  | Проблемы, трудности |
| 1 | *Количество пед. работников РИП, реализующих ОПОП по компетенции WSR* | **5** человек (преподаватели и мастера производственного обучения) |  |
| 2 | *Удельный вес пед. работников, принявших участие в мероприятиях проекта в общей численности пед. работников, реализующих проект* | **100%** все педагоги были задействованы в мероприятиях проекта |  |
| 3 | *Участие работодателей и бизнес-партнеров в мероприятиях проекта*  | **4**конкурс проф. мастерства техникума, подготовка к краевой олимпиаде, круглый стол, встреча с выпускниками техникума | плотный график работы представителей работодателей |
| 4 | *Охват студентов, обучающихся по направлению проекта новыми ОПОП за 1 год*  | **50%**  две группы первого курса из четырех по направлению проекта |  |
| 5 | *Удельный вес пед. работ-ников, имеющих высшую кв. категорию в общей численности пед. работников, реализующих проект* | **37,5%**в рабочую группу входят 4 руководящих и 8 пед. работников, трое из них имеют высшую квалификационную категорию  |  |
| 6 | *Удельный вес мастеров п/о, имеющих разряд по рабочей профессии, сопоставимый с требованиями WSR Поварское дело* | **0** по плану обучение двух работников на 6 кв. разряд по профессии Повар на начало 2017г |  |
| 7 | *Удельный вес мастеров п/о, имеющих разряд по рабочей профессии, сопоставимый с требованиями WSR Кондитерское дело* | **100%**все мастера п/о имеют 5 разряд по профессии Кондитер, что соответствует уровню WSR |  |
| 8 | *Количество привлеченных специалистов для реализации ОПОП по профилю РИП, имеющих разряд по рабочей профессии, сопоставимый с требованиями WSR Поварское дело, Кондитерское дело* | **2 / 2**Алейникова И.А.,Рор С.А., Фомина В.Я., Кнутас А.А.реализация программ производственной практики, участие в промежуточной аттестации, ГИА | плотный график работы представителей работодателей |
| 9 | *Удельный вес преподавателей и мастеров п/о, реализующих проект, прошедших повышение квалификации за время реализации проекта от общей численности данной категории работников*  | **40%** за год 1 преподаватель – программа проф переподготовки, 1 преподаватель – курсы ПК |  |
| 10 | *Удельный вес преподавателей и мастеров п/о, прошедших повышение квалификации от общей численности данной категории работников в форме стажировки в профильной организации по профессии /специальности за последние 3 года* | **100%** все мастера и преподаватели имеют документ о стажировке в профильной организации по профессии /специальности с подтверждением разряда за последние 3 года |  |
| 11 | *Количество методических рекомендаций, разработок*  | **4**см табл.8 |  |
| 12 | *Количество публикаций на сайте техникума о ходе реализации проекта* | **6**  все новости проекта отражены на сайте техникума в разделе Новости |  |
| 13 | *Количество публикаций на сайте Главного управления о ходе реализации проекта* | **2**  конкурс проф. мастерства, трудоустройство выпускников и студентов |  |
| 14 | *Участие в мероприятиях, направленных на обеспечение качества и результативности распространения результатов реализации проекта* | **6**см. таблицу 6, модель социального партнерства, методические рекомендации по проведению занятий учебной практики | удаленность г. Яровое от г.Барнаула и Бийска требует дополнительных финансовых затрат для участия |

8. Перспективы использования результатов проекта в массовой практике

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Продукт | Предложения по использованию полученных продуктов в региональной системе образования с описанием возможных рисков и ограничений |
|  | ППКРС по профессии Повар, кондитер | *Может быть использована при профессиональном образовании по данной ОПОП* |
|  | ППССЗ по специальности Технология продукции общественного питания с учетом требований проф.стандартов; |
|  | Вариативные модульные программы проф.о обучения по профессиям Повар, Кондитер | *Могут быть использованы для профессионального обучения по данному направлению* |
|  | Методические материалы по организации конкурса проф. мастерства в соответствии с требованиями WorldSkills, | *Могут быть использованы при подготовке к внутриучрежденческому конкурсу проф. мастерства* |

9. Организации-партнеры

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование организации | Функции в проекте (программе) |
| 1 | *КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»*  | техникум является членом Ассоциации ОО, осуществляющих подготовку кадров по профильным отраслям  |
| 2 | *КГБПОУ «Ключеский лицей профессионального образования»* | взаимообмен опытом с однопрофильной ОО |
| 3 | *КГБПОУ «Ребрихинский лицей профессионального образования»* | взаимообмен опытом с однопрофильной ОО |
| 4 | *КГБПОУ «Профессиональный лицей Немецкого национального района»* | взаимообмен опытом с однопрофильной ОО |

10. Прогноз развития проекта на следующий год (период реализации проекта)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Задача | Продукт (результат) и его краткое описание | Сроки исполнения |
| 1 | Реализация разработанных ОПОП | Апробированные ППКРС и ППССЗ | в течение года |
| 2 | Увеличение доли принятых на обучение по договорам целевого обучения  | Модель взаимодействия с работодателями  | сентябрь |
| 3 | Внедрение перспективных и взаимовыгодных форм сотрудничества техникума с социальными партнёрами  | Модель развития социального партнёрства | январь -декабрь |
| 4 | Разработка и внедрение вариативных модульных программ профессионального обучения | Программы профессионального обучения, соответствующие требованиям экономики территории | при возникновении потребности |
| 5 | Внедрение элементов дуального обучения | Модель обучения на рабочем месте | январь -декабрь |
| 6 | Совершенствование материальной базы учебных лабораторий | Паспорта учебных лабораторий | июнь |
| 7 | Организация стажёрских практик | Утвержденная программа стажерской практики | октябрь |
| 8 | Практикоориентированные мероприятия по новым педагогическим и производственным технологиям | Разработки мероприятий, методические рекомендации | март |
| 9 | Психолого-педагогическое сопровождение профессиональной самореализации студентов | Методические рекомендации студентам для профессиональной самореализации  | январь -декабрь |
| 10 | Мониторинг промежуточных результатов хода реализации проекта | Ежегодный отчёт | сентябрь |
| 11 | Проведение конкурса проф. мастерства в соответствии с требованиями WorldSkills, участие в олимпиадном движении WorldSkills | Методические материалы по организации конкурсов профессионального мастерства | октябрь-ноябрь |
| 12 | Мониторинг степени удовлетворённости студентов своим профессиональным выбором | Модель интегральной результативности сопровождения профессионального самоопределения обучающихся | июньсентябрь |

С отчетом направляется приложение к соглашению: на \_2\_ л. в 1 экз.

 «\_26\_\_\_» \_сентября\_\_\_ 2016 г.

Подпись руководителя

образовательной организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_С.В.Лысенко\_\_\_\_\_\_\_