

**ЗАЯВКА**  
на участие в отборе в инновационную инфраструктуру  
системы образования Алтайского края

Регистрационный номер № \_\_\_\_\_ Дата регистрации заявки \_\_\_\_\_

Раздел 1. Сведения об организации-заявителе	
Полное наименование организации	Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Яровской политехнический техникум»
Муниципальное образование	г. Яровое
Ф.И.О директора	Лысенко Светлана Викторовна
Контактный телефон	8 385 68 21970
E-mail	lizei_39@mail.ru
Адрес страницы сайта на котором размещен инновационный проект	<a href="http://yar-politeh.edu22.info/">http://yar-politeh.edu22.info/</a>
Соисполнители проекта	
Опыт успешной реализации инновационных проектов федерального и краевого уровней за последние 2 года	Проект базовой площадки по теме: Подготовка квалифицированных кадров в сфере индустрии гостеприимства сентябрь 2013г – июнь 2016г
Раздел 2. Сведения об инновационном проекте	
Тема инновационной деятельности из утвержденного перечня	Внедрение современных образовательных технологий и инновационных форм организации профессионального образования
Тема представленного 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
Цель проекта	Совершенствование условий для комплексной подготовки, переподготовки и повышения квалификации рабочих кадров и специалистов индустрии питания на основе внедрения в образовательный процесс требований профессиональных стандартов индустрии питания и применения современных технологий обучения, реализация механизмов укрепления взаимодействия техникума с работодателями
Обоснование актуальности и значимости проекта для организации и	КГБПОУ «Яровской политехнический техникум» осуществляет профессиональную подготовку рабочих кадров и специалистов для индустрии гостеприимства по трём профессиям подготовки квалифицированных рабочих, служащих и двум специальностям специалистов среднего звена, а также по

<p>системы образования Алтайского края</p>	<p>программам профессионального обучения. Государственная программа Алтайского края "Развитие малых городов Алтайского края" на период до 2020 года в частности подпрограмма 6 "Обеспечение устойчивого развития города Яровое" направлена на создание в г. Яровое туристско-рекреационного кластера "Яровое", ключевым приоритетом которой является обеспеченность кадрами, квалификация которых отвечала бы требованиям экономики города.</p> <p>Индустрия питания в городе развивается высокими темпами, что объясняется большой эластичностью спроса на данную продукцию и услуги. Соответственно, перспективы развития рассматриваемого вида профессиональной деятельности достаточно высоки. Город Яровое становится всё более привлекательным для туристов. Это, несомненно, накладывает отпечаток на развитие сферы общественного питания. В условиях увеличения количества предприятий питания в городе, востребованности этого вида профессиональной деятельности и увеличения количества рабочих мест для специалистов данных профессий различной квалификации, увеличения потока туристов возрастает сложность технологий, техническая оснащённость деятельности, появляется большее разнообразие сырья, растёт требовательность потребителей. Вследствие чего деятельность профессионала в общественном питании значительно изменилась и приобрела черты творческого и высокотехнологичного труда.</p> <p>В этой связи становятся особенно актуальными исследования по проблеме эффективного формирования профессиональных компетенций обучающихся техникума, востребованных в данной сфере, что и предопределило выбор темы инновационного проекта.</p>
<p>Задачи проекта</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обеспечение соответствия квалификаций выпускников техникума требованиям регионального рынка труда в сфере общественного питания.</li> <li>• Внедрение перспективных и взаимовыгодных форм сотрудничества с социальными партнёрами техникума.</li> <li>• Создание и обеспечение широких возможностей для различных категорий населения городов Яровое, Славгород и близлежащих районов в приобретении необходимых прикладных квалификаций.</li> <li>• Создание условий для успешной социализации и эффективной самореализации выпускников техникума.</li> </ul>
<p>Краткое описание проекта</p>	<p>Предлагаемый проект разработан в соответствии с основными направлениями Стратегии развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2020 года. Концепция инновационного проекта заключается во внедрении разработанной совместно с социальными партнёрами модели</p>

формирования профессиональных компетенций у студентов техникума с учетом требований работодателей. Проект предусматривает разработку, экспертизу и внедрение нового программно-методического обеспечения в соответствии с ФГОС, профессиональными стандартами индустрии питания, компетенциями WorldSkills.

### **Основные направления проекта**

1. Обеспечение соответствия квалификаций выпускников техникума требованиям регионального рынка труда в сфере общественного питания:
  - 1.1. Анализ востребованности компетенций профессиональных стандартов на предприятиях г. Яровое и Славгород; количественный и качественный прогноз актуального и перспективного спроса на квалификации, формирование предложений по приему обучающихся по профессиям Повар, кондитер; специальности Технология продукции общественного питания на основе этих прогнозов.
  - 1.2. Развитие структуры, содержания и технологий профессионального образования и обучения с учетом прогноза рынка труда, социально-экономического развития города: расширение объема практико-ориентированных методов обучения, разработка новых образовательных программ с участием работодателей на основе модульного принципа представления содержания, ориентированных на требования профессиональных стандартов Повар, Кондитер, международных стандартов WorldSkills.
  - 1.3. Реализация сетевых форм обучения, развитие моделей обучения на рабочем месте на предприятиях городов Яровое, Славгород.
  - 1.4. Развитие учебно-методической и материально-технической базы для подготовки кадров в сфере индустрии питания, в том числе на обновление учебной литературы, электронных образовательных ресурсов, наглядных пособий, учебного оборудования для учебных лабораторий, разработка и внедрение современных инструментов оценки качества подготовки по профессиям Повар, кондитер; специальности Технология продукции общественного питания с учетом требований профессиональных стандартов, международных стандартов WorldSkills.
  - 1.5. Развитие системы непрерывного образования педагогических кадров, развитие инструментов государственно-частного партнерства для повышения квалификации педагогических кадров путем стажировок в организациях реального сектора экономики и социальной сферы городов Яровое, Славгород; развитие системы аттестации и оплаты труда педагогических работников, реализация принципов эффективного контракта.
2. Внедрение перспективных и взаимовыгодных форм

сотрудничества с социальными партнерами техникума:

- 2.1. Развитие практики целевой подготовки обучающихся, повышение финансовой устойчивости и сбалансированности бюджета техникума за счет эффективности использования имеющихся ресурсов, внедрение гибких вариативных образовательных программ профессионального обучения, обеспечивающих расширение объема подготовки специалистов для сферы общественного питания; развитие центра профессионального обучения и дополнительного профессионального образования.
- 2.2. Развитие взаимодействия малого бизнеса и техникума: получение достоверной информации о количественных и качественных потребностях в кадрах для своевременной актуализации содержания вариативной части образовательных программ; участие работодателей в разработке и согласовании оценочных средств и процедуры промежуточной и государственной итоговой аттестации. Организация совместных мероприятий, совместная подготовка участников олимпиадного движения профессионального мастерства WorldSkills. Предоставление материально-технической базы предприятий для регулярного повышения квалификации педагогических работников техникума в форме стажировок. Реализация по заказу предприятий и центров занятости населения программ профессионального обучения.
3. Создание и обеспечение широких возможностей для различных категорий населения городов Яровое, Славгород и близлежащих районов в приобретении необходимых прикладных квалификаций:
  - 3.1. Формирование современной системы профессиональной ориентации с учётом способности и интересов и консультирования по вопросам развития карьеры с использованием Интернет-ресурсов.
  - 3.2. Реализация на базе техникума диверсифицированного набора адресных, коротких, эффективных программ для удовлетворения потребностей в профессиональном обучении различных категорий граждан, в том числе на расширение доступа к профессиональному образованию и обучению на основе разработки и внедрения дистанционных образовательных технологий с применением электронного обучения.
  - 3.3. Развитие инклюзивного обучения лиц с особыми образовательными потребностями и индивидуальными возможностями.
4. Создание условий для успешной социализации и эффективной самореализации выпускников техникума:
  - 4.1. Обеспечение занятости и самозанятости студентов и выпускников; целевое обучение навыкам

	<p>предпринимательства, подготовка в области эффективного поведения на рынке труда.</p> <p>4.2. Социальное партнёрство с предприятиями экономической и социальной сферы, службами занятости в области профориентации, использование возможностей дуального обучения, демонстрация успешности в профессии выпускников техникума.</p> <p>4.3. Формирование навыков коллективной работы, в том числе на основе развития студенческих объединений, проектных форм учебной работы.</p> <p>4.4. Формирование компетенции профессионального совершенствования; проведение конкурсов профессионального мастерства студентов техникума на основе формата WorldSkills, развитие научно-технического творчества детей и молодежи.</p> <p>4.5. Оценка удовлетворённости студентов техникума своим профессиональным выбором.</p>
<p>Необходимые условия</p>	<p><b>Кадровые условия:</b> приведение уровня квалификации педагогических работников в соответствии с профессиональным стандартом Педагог профессионального образования, профессионального образования и дополнительного профессионального образования через курсы повышения квалификации, дополнительное профессиональное обучение, стажировку преподавателей профессионального образования и мастеров производственного обучения.</p> <p><b>Информационно-методические условия:</b> печатные и цифровые (электронные) образовательные ресурсы (в сети Интернет и на сменных оптических носителях), система современных педагогических технологий, обеспечивающих обучение в современной информационно-образовательной среде.</p> <p><b>Материально-технические и финансовые условия:</b> Совершенствование материальной базы учебных лабораторий метрологии и стандартизации, микробиологии, санитарии и гигиены путём доукомплектования их необходимыми оборудованием, инструментами и материалами.</p> <p><b>Нормативные условия:</b> ФГОС СПО, профессиональные стандарты, компетенции WorldSkills по профессиям Повар, Кондитер, специальности Технология продукции общественного питания.</p>
<p>Планируемый срок реализации проекта, в том числе разработанные продукты</p>	<p>январь 2016г – декабрь 2018г</p> <p>ПШКРС по профессии Повар, кондитер</p> <p>ПШССЗ по специальности Технология продукции общественного питания, разработанные с учетом требований профессиональных стандартов;</p> <p>методические рекомендации по применению современных технологий;</p> <p>методические рекомендации по использованию дистанционных</p>

	<p>технологий с применением электронного обучения;          модель взаимодействия с работодателями по вопросу заключения договоров целевого обучения;          модель развития социального партнёрства;          модель обучения на рабочем месте;          проект о создании универсальной безбарьерной среды;          методические рекомендации студентам для профессиональной самореализации;          Модель интегральной результативности сопровождения профессионального самоопределения обучающихся;          модель формирования профессиональных компетенций с учетом требований профессиональных стандартов и компетенций WorldSkills по профессиям Повар, Кондитер, специальности Технология продукции общественного питания</p>
Основные потребители результатов проекта	<p>Предприятия общественного питания городов Яровое, Славгород          КГКУ «Центр занятости населения г.Яровое»          КГКУ «Центр занятости населения г.Славгород»          Однопрофильные профессиональные образовательные организации</p>
Предложения по распространению опыта и внедрения результатов проекта в массовую практику	<p>Размещение опыта в сети Интернет, отчёты о ходе и результатах реализации проекта, представление опыта на научно-практических конференциях, издание методических рекомендаций, публикации в средствах массовой информации, дни открытых дверей, выставки – презентации результатов реализации проекта.</p>
Планируемый срок начала распространения опыта реализации проекта	сентябрь 2016г

### Раздел 3. План реализации проекта по этапам

название этапа	основные мероприятия	сроки	прогнозируемый результат
1. Проектно-аналитический	Изучение и сравнительный анализ ФГОС по профессиям Повар, кондитер, Технология общественного питания и профессиональных стандартов Повар; Кондитер	январь 2016г	Перечень общих и профессиональных компетенций по уровням квалификации в соответствии с профессиональными стандартами
	Мониторинг регионального рынка труда, анализ востребованности компетенций	январь 2016г	Функциональные карты по профессиям Повар, кондитер и специальности

профессиональных стандартов индустрии питания в городах Яровое, Славгород		Технология общественного питания (выделение приоритетов)
Переработка рабочих программ дисциплин и междисциплинарных курсов по профессии Повар в соответствии с функциональными картами (вариативная составляющая программ)	февраль март 2016г	Рабочие программы дисциплин и модулей по профессии Повар
Совместная с работодателями разработка программ учебной и производственной практики по профессии Повар	февраль март 2016г	Программы учебной и производственной практик
Совместная с работодателями разработка процедур и средств оценки результатов обучения по профессии Повар	март 2016г	Контрольно-оценочные средства промежуточной и итоговой аттестации по профессии Повар
Совместная с работодателями разработка тем выпускных квалификационных работ, значимых для предприятий общественного питания города	ежегодно	Программы государственной итоговой аттестации, соответствующие запросам региона
Разработка учебно-методического комплекса дисциплин и модулей по профессии Повар	апрель 2016г	УМК дисциплин и модулей по профессии Повар
Переработка рабочих программ дисциплин и междисциплинарных курсов по профессии Кондитер в соответствии с функциональными картами (вариативная составляющая)	май 2016г	Рабочие программы дисциплин и модулей по профессии Кондитер
Совместная с работодателями разработка программ учебной и производственной практики по профессии Кондитер	май 2016г	Программы учебной и производственной практик по профессии Кондитер
Совместная с работодателями разработка процедур и средств оценки результатов обучения	май 2016г	Контрольно-оценочные средства промежуточной и итоговой аттестации по профессии Кондитер
Разработка учебно-методического комплекса	май 2016г	УМК дисциплин и модулей по профессии

	дисциплин и модулей по профессии Кондитер		Кондитер
	Переработка рабочих программ дисциплин и междисциплинарных курсов по специальности Технология продукции общественного питания в соответствии с функциональными картами (вариативная составляющая)	май июнь 2016г	Рабочие программы дисциплин и модулей по специальности Технология продукции общественного питания
	Совместная с работодателями разработка программ учебной и производственной практики по специальности Технология продукции общественного питания	май июнь 2016г	Программы учебной и производственной практик по специальности Технология продукции общественного питания
	Совместная с работодателями разработка процедур и средств оценки результатов обучения	май июнь 2016г	Контрольно-оценочные средства промежуточной и итоговой аттестации по специальности Технология продукции общественного питания
	Разработка учебно-методического комплекса дисциплин и модулей по специальности Технология продукции общественного питания	май июнь 2016г	УМК дисциплин и модулей по специальности Технология продукции общественного питания
2 Функциональный	Совершенствование материальной базы учебных лабораторий метрологии и стандартизации, микробиологии, санитарии и гигиены	январь – декабрь 2016г	Установка и эксплуатация учебного оборудования по реализуемым образовательным программам
	Повышение квалификации педагогических работников по теме «Проектирование и реализация учебных программ на базе требований компетенций WorldSkills»	январь – декабрь 2016г	Соответствие квалификации педагогических работников требованиям действующего законодательства
	Стажировки преподавателей профессионального образования и мастеров производственного обучения на предприятиях общественного питания	в соответствии с годовым планом работы	Соответствие квалификации педагогических работников требованиям действующего законодательства
	Проведение практикоориентированных мероприятий для	в соответствии с	Методические рекомендации по



педагогов по вопросам современных педагогических, информационно-коммуникативных и производственных технологий индустрии питания	годовым планом работы	применению современных технологий в индустрии питания
Совершенствование дистанционных технологий с применением электронного обучения	постоянно	Методические рекомендации по использованию дистанционных технологий с применением электронного обучения
Увеличение доли принятых на обучение по договорам целевого обучения с организациями общественного питания от общего количества принятых на обучение по данному направлению	ежегодно	Модель взаимодействия с работодателями по вопросу заключения договоров целевого обучения
Внедрение перспективных и взаимовыгодных форм сотрудничества техникума с социальными партнёрами (содействие в преодолении кадрового дефицита в сфере индустрии питания в городе в летний период, профессиональное общение студентов с выпускниками техникума, мастер-классы, круглые столы и т.д.)	в соответствии с годовым планом работы	Модель развития социального партнёрства
Разработка и внедрение вариативных модульных программ профессионального обучения	2016-2017г	Программы профессионального обучения, соответствующие требованиям экономики территории
Внедрение дуального обучения	2016-2017г	Модель обучения на рабочем месте
Проведение конкурса профессионального мастерства в соответствии с требованиями WorldSkills, участие в олимпиадном движении WorldSkills	ежегодно	Методические материалы по организации конкурсов профессионального мастерства
Создание универсальной безбарьерной среды	2017-2018г	Проект о создании универсальной

			безбарьерной среды
	Совершенствование деятельности студенческого совета, развитие социальной активности, поддержка социальных инициатив	постоянно	Отчеты на Конференции техникума
	Психолого-педагогическое сопровождение профессиональной самореализации студентов	постоянно	Методические рекомендации студентам для профессиональной самореализации
	Мониторинг промежуточных результатов хода реализации проекта	ежегодно	Ежегодный отчет
	Мониторинг степени удовлетворённости студентов своим профессиональным выбором, анализ доли студентов с позитивной установкой на выбранную профессию	ежегодно	Модель интегральной результативности сопровождения профессионального самоопределения обучающихся
3. Рефлексивно – обобщающий	Оценка влияния реализации проекта на уровень профессиональной компетентности студентов и выпускников техникума	ноябрь декабрь 2018г	Транслируемая модель формирования профессиональных компетенций с учетом требований профессиональных стандартов и компетенций WorldSkills по профессиям Повар, Кондитер, специальности Технология продукции общественного питания

« 25 » сентября 2015г.

Директор



С.В.Лысенко