|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
| Утверждено  приказом директора КГБПОУ  «Яровской политехнический техникум»  № \_281\_от «\_30\_ » декабря 2015 г |

**ПЛАН РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА РЕГИОНАЛЬНОЙ ИННОВАЦИОННОЙ ПЛОЩАДКИ**

**КГБПОУ «ЯРОВСКОЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» НА 2016 год**

**Тема 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».

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | мероприятие | срок | ответственные | ожидаемый результат |
| **Организационно-управленческая деятельность и информационное сопровождение инновационной деятельности** | | | | |
|  | Размещение на сайте техникума инновационного проекта | январь | Е.Н.Якунина | Доступность материалов для использования в работе образовательными организациями |
|  | Участие в установочном вебинаре для руководителей РИП | январь | Е.Н.Якунина | Определение целей и задач проекта, формирование команд, согласование плана работы на 2016г |
|  | Заключение соглашения с Главным управлением и АКИПКРО | январь | Е.Н.Якунина | Соглашение с Главным управлением и АКИПКРО |
|  | Изучение материалов страницы «Инновационная деятельность» сайта Главного управления | в течение года | Е.Н.Якунина | Соответствие установленным требованиям к инновационной деятельности |
|  | Участие в практическом вебинаре «Требования к организации проектной деятельности. Результаты проекта и формы контроля, способы мотивации участников проекта» | февраль | Е.Н.Якунина | Формирование профессиональных компетенций команды по реализации проекта |
|  | Участие в практическом вебинаре «Самоанализ образовательной организации реализации проекта. Требования к оценке результатов и ежегодному отчету» | август | Е.Н.Якунина | Формирование профессиональных компетенций команды по реализации проекта |
| **Научно-методическое сопровождение и мониторинг деятельности но реализации инновационного проекта** | | | | |
|  | Согласование плана реализации проекта РИП | январь | Е.Н.Якунина | Согласованный план реализации проекта |
|  | Участие в вебинаре для руководителей и команд РИП «Разработка программ стажёрских практик и требования к условиям их проведения» | май | Е.Н.Якунина | Формирование профессиональных компетенций команды по реализации проекта |
|  | Повышение квалификации педагогических работников по теме «Проектирование и реализация учебных программ на базе требований компетенций WorldSkills» | в соответствии с государственным заданием АКИПКРО | Е.Н.Якунина | Доля работников РИП, прошедших курсы повышения квалификации |
|  | Проведение стажёрских практик | октябрь - декабрь | Беляева И.В. | Трансляция опыта, количество обученных |
|  | Ежегодный отчёт о работе РИП | октябрь | Е.Н.Якунина | Представленный в экспертную комиссию ежегодный отчет РИП |
|  | Корректировка плана реализации проекта на 2017 год | декабрь | Е.Н.Якунина | Скорректированный план реализации проекта |
| **Мероприятия практической реализации проекта** | | | | |
|  | Изучение и сравнительный анализ ФГОС по профессиям Повар, кондитер, Технология общественного питания и профессиональных стандартов Повар; Кондитер | январь | И.В.Беляева  Е.Н.Якунина | Формирование функциональных карт |
|  | Мониторинг регионального рынка труда, анализ востребованности компетенций профессиональных стандартов индустрии питания в городах Яровое, Славгород | январь | И.В.Беляева  О.А.Чепрасова | Формирование функциональных карт |
|  | Переработка рабочих программ дисциплин и междисциплинарных курсов по профессии Повар в соответствии с функциональными картами (вариативная составляющая программ) | февраль  март | И.В.Беляева  Е.Н.Якунина | Разработанные в соответствии с функциоанальными картами программы |
|  | Совместная с работодателями разработка программ учебной и производственной практики по профессии Повар | февраль март | И.В.Беляева  О.А.Чепрасова | Разработанные в соответствии с функциоанальными картами программы |
|  | Совместная с работодателями разработка процедур и средств оценки результатов обучения по профессии Повар | март 2016г | И.В.Беляева  О.А.Чепрасова Е.Н.Якунина | Разработанные оценочные средства по профессии Повар |
|  | Совместная с работодателями разработка тем выпускных квалификационных работ, значимых для предприятий общественного питания города | май 2016г | И.В.Беляева  О.А.Чепрасова | Актуальные темы выпускных квалификационных работ |
|  | Формирование ППКРС по профессии Повар (7 модулей) | апрель | И.В.Беляева  О.А.Чепрасова Е.Н.Якунина | ППКРС по профессии Повар (7 модулей) |
|  | Переработка рабочих программ дисциплин и междисциплинарных курсов  по профессии Кондитер в соответствии с функциональными картами (вариативная составляющая) | май | И.В.Беляева  О.А.Чепрасова Е.Н.Якунина | Разработанные в соответствии с функциоанальными картами программы |
|  | Совместная с работодателями разработка программ учебной и производственной практики по профессии Кондитер | май | И.В.Беляева  О.А.Чепрасова | Разработанные в соответствии с функциоанальными картами программы |
|  | Совместная с работодателями разработка процедур и средств оценки результатов обучения | май | И.В.Беляева  О.А.Чепрасова Е.Н.Якунина | Разработанные оценочные средства по профессии Кондитер |
|  | Формирование ППКРС по профессии Повар, кондитер | май | И.В.Беляева  О.А.Чепрасова Е.Н.Якунина | ППКРС по профессии Повар, кондитер |
|  | Переработка рабочих программ дисциплин и междисциплинарных курсов по специальности Технология продукции общественного питания в соответствии с функциональными картами (вариативная составляющая) | май  июнь | И.В.Беляева  И.А.Михель  О.А.Чепрасова Е.Н.Якунина | Разработанные в соответствии с функциоанальными картами программы |
|  | Совместная с работодателями разработка программ учебной и производственной практики по специальности Технология продукции общественного питания | май  июнь  2016г | И.В.Беляева  О.А.Чепрасова | Разработанные в соответствии с функциоанальными картами программы |
|  | Совместная с работодателями разработка процедур и средств оценки результатов обучения | май  июнь | И.В.Беляева  О.А.Чепрасова Е.Н.Якунина | Разработанные оценочные средства |
|  | Формирование ППССЗ по специальности Технология продукции общественного питания | май  июнь | И.В.Беляева  И.А.Михель  О.А.Чепрасова Е.Н.Якунина | ППССЗ по специальности Технология продукции общественного питания |
|  | Совершенствование материальной базы учебных лабораторий метрологии и стандартизации, микробиологии, санитарии и гигиены | январь – декабрь 2016г | И.В.Беляева  О.А.Чепрасова | Выполнение требований ФГОС СПО |
|  | Стажировки преподавателей профессионального образования и мастеров производственного обучения на предприятиях общественного питания | в соответствии с годовым планом работы | И.В.Беляева  О.А.Чепрасова | Формирование профессиональных компетенций команды по реализации проекта |
| 29.1  29.2  29.3  29.4 | Проведение практикоориентированных мероприятий для педагогов по вопросам современных педагогических, информационно-коммуникативных и производственных технологий индустрии питания  Проведение ИМС «Современные требования к организации учебной практики»  Педагогический совет «Реализация современных образовательных технологий как одно из условий обеспечения ФГОС СПО»  Мастер класс «Применение современных технологий в оформлении горячих блюд»  Проведение конкурса методических разработок | апрель  апрель    май  май | Е.Н.Якунина  О.А.Чепрасова | Формирование профессиональных  компетенций команды по реализации проекта  Методические рекомендации по применению современных педагогических и производственных технологий в индустрии питания |
|  | Совершенствование дистанционных технологий с применением электронного обучения | в течение года | И.А.Мысина | Методические рекомендации по использованию дистанционных технологий с применением электронного обучения |
| 31.1  31.2 | 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 | июнь  октябрь | И.В.Беляева  О.А.Чепрасова | Модель развития социального  партнёрства |
|  | Разработка и внедрение вариативных модульных программ профессионального обучения по профессиям повар, кондитер | апрель-май | И.В.Беляева  О.А.Чепрасова  Г.А.Бойко | Программы профессионального обучения, соответствующие требованиям экономики территории |
|  | Изучение нормативной базы, создание условий для внедрения дуального обучения | В течение года | И.В.Беляева  О.А.Чепрасова | Создание условий для внедрения дуального обучения |
|  | Проведение конкурса профессионального мастерства в соответствии с требованиями WorldSkills, | ноябрь | И.В.Беляева  О.А.Чепрасова Е.Н.Якунина | Методические материалы по организации конкурса профессионального мастерства |
|  | Участие в олимпиадном движении WorldSkills на региональном уровне | в соответствии с сроками проведения | И.В.Беляева  О.А.Чепрасова Е.Н.Якунина | Методические материалы конкурса профессионального мастерства |
| 36.1  36.2  36.3 | Совершенствование деятельности студенческого совета, развитие социальной активности, поддержка социальных инициатив:  Оформление выпускниками техникума информационного стенда «Экскурс в историю профессии Повар, кондитер»  Оформление брошюры студентами 2 курса «Предприятия общественного питания в г. Яровое»  Подготовка исследовательских работ студентов профессиональной тематики для участия в научно-практической конференции техникума | сентябрь-ноябрь  октябрь-  декабрь  декабрь | Т.Р.Аксёнова  Л.В.Горбунова  Сытник А.В.  Рычкова О.С.  Г.А.Зелёная | Информационный стенд в музее техникума  Брошюра «Предприятия общественного питания в г. Яровое»  Исследовательские работы студентов |