**Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Яровской политехнический техникум»**

2016 - 2018

**Проект Региональной инновационной площадки**

**Создание и внедрение модели формирования профессиональных компетенций с учетом требований профессиональных стандартов и компетенций WorldSkills по профессиям Повар, Кондитер, специальности Технология продукции общественного питания**

**АКТУАЛЬНОСТЬ ПРОЕКТА**

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 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.

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 оснащенность деятельности, появляется большое разнообразие сырья, растет требовательность потребителей. Вследствие чего деятельность профессионала в общественном питании значительно изменилась и приобрела черты творческого и высокотехнологичного труда.

Сложившаяся социальная и экономическая ситуация в городе обнажила серьёзную проблему качественного и количественного несоответствия спроса и предложения рабочей силы. Соискатели рабочих мест не соответствуют запросам работодателя. Это диктует необходимость поиска современных подходов к подготовке специалиста, способного удовлетворить имеющиеся потребности; обновления структуры и содержания образования, развитие практической направленности образовательных программ. 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.

**ОПИСАНИЕ ПРОЕКТА**

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 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 c 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 професииям 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 предпринимательства, подготовка в области эффективного поведения на рынке труда.

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.

4.3.Формирование навыков коллективной работы, в том числе на основе развития студенческих объединений, проектных форм учебной работы.

4.4.Формирование компетенции профессионального совершенствования; проведение конкурсов профессионального мастерства студентов техникума на основе формата WorldSkills, развитие научно-технического творчества детей и молодежи.

4.5.Оценка удовлетворённости студентов техникума своим профессиональным выбором.

Таким образом, в результате реализации проекта будет создана и внедрена модель формирования профессиональных компетенций с учетом требований профессиональных стандартов и компетенций WorldSkills по профессиям Повар, Кондитер, специальности Технология продукции общественного питания, что позволит расширить возможности профессиональной карьеры выпускников техникума, обеспечит достижение требуемого работодателями качества.

**ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОЕКТА**

|  |  |
| --- | --- |
| **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 |
| **Задачи проекта:** | * Обеспечение соответствия квалификаций выпускников техникума требованиям регионального рынка труда в сфере общественного питания. * Внедрение перспективных и взаимовыгодных форм сотрудничества с социальными партнерами техникума. * Создание и обеспечение широких возможностей для различных категорий населения городов Яровое, Славгород и близлежащих районов в приобретении необходимых прикладных квалификаций. * Создание условий для успешной социализации и эффективной самореализации выпускников техникума. |
| **Результат проекта:** | * ППКРС по профессии Повар, кондитер * ППССЗ по специальности Технология продукции общественного питания, разработанные с учетом требований профессиональных стандартов; * методические рекомендации по применению современных технологий; * методические рекомендации по использованию дистанционных 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 создания 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 |
| **Пользователи результатами проекта:** | Участники образовательных отношений КГБПОУ  «Яровской политехнический техникум»  Однопрофильные профессиональные образовательные  организации |

**ПОКАЗАТЕЛИ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОЕКТА**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование показателя | Единица измерения | 2016год | 2017год | 2018год |
|  | Количество педагогических работников (преподаватели и мастера производственного обучения) РИП, реализующих основные образовательные программы по компетенции WSR | чел | 4 | 4 | 4 |
|  | Удельный вес педагогических работников, принявших участие в мероприятиях проекта в общей численности педагогических работников, реализующих проект | Доля (%) | 100 | 100 | 100 |
|  | Участие работодателей и бизнес-партнеров в мероприятиях проекта | человек | 3 | 4 | 5 |
|  | Охват студентов, обучающихся по направлению проекта новыми образовательными программами за 1 год | Доля (%) | 50 | 75 | 75 |
|  | Удельный вес педагогических работников, имеющих высшую квалификационную категорию в общей численности педагогических работников, реализующих проект | Доля (%) | 25 | 75 | 100 |
|  | Удельный вес мастеров производственного обучения, имеющих разряд по рабочей профессии, сопоставимый с требованиями WSR по компетенции Поварское дело | Доля (%) | 0 | 50 | 100 |
|  | Удельный вес мастеров производственного обучения, имеющих разряд по рабочей профессии, сопоставимый с требованиями WSR по компетенции Кондитерское дело | Доля (%) | 100 | 100 | 100 |
|  | Количество привлеченных специалистов для реализации основных образовательных программ по профилю РИП, имеющих разряд по рабочей профессии, сопоставимый с требованиями WSR по компетенции Поварское дело | чел | 2 | 2 | 3 |
|  | Количество привлеченных специалистов для реализации основных образовательных программ по профилю РИП, имеющих разряд по рабочей профессии, сопоставимый с требованиями WSR по компетенции Кондитерское дело | чел. | 2 | 2 | 3 |
|  | Удельный вес преподавателей и мастеров производственного обучения, реализующих проект, прошедших повышение квалификации за время реализации проекта от общей численности данной категории работников | Доля (%) | 50 | 50 | 100 |
|  | Удельный вес преподавателей и мастеров производственного обучении, прошедших повышение квалификации от общей численности данной категории работников в форме стажировки в профильной организации по профессии /специальности с **подтверждением** разряда за последние 3 года | Доля (%) | 100 | 100 | 100 |
|  | Количество методических рекомендаций, разработок |  | 4 | 4 | 5 |
|  | Количество публикаций на сайте техникума о ходе реализации проекта |  | 6 | 6 | 6 |
|  | Количество публикаций на сайте Главного управления (АКИПКРО, Совета директоров) о ходе реализации проекта |  | 2 | 2 | 2 |
|  | Количество стажерских практик |  | - | 1 | 1 |
|  | Участие в мероприятиях, направленных на обеспечение качества и результативности распространения результатов реализации проекта |  | 2 | 2 | 2 |

**ОСНОВНЫЕ БЛОКИ РАБОТ ПРОЕКТА**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | | Наименование работы | | | Длительность, дн | | | | Дата  начала | | | | | Дата окон  чания | | 2016 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2017 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2018 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | | | 2 | | | | 3 | | | | 4 | | | | 5 | | | | 6 | | | | 9 | | | | 10 | | | | 11 | | | | 12 | | | | | 1 | | | | 2 | | | | 3 | | | | 4 | | | | 5 | | | 6 | | | | 9 | | | | 10 | | | | 11 | | | | 12 | | | | 1 | | | 2 | | | 3 | | | 4 | | | | 5 | | 6 | | 9 | | 10 | | 11 | | 12 | |
|  | | Изучение и сравнительный анализ ФГОС и профессиональных стандартов Повар; Кондитер | | |  | | | |  | | | | |  | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | | Мониторинг регионального рынка труда, анализ востребованности компетенций профессиональных стандартов | | |  | | | |  | | | | |  | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | | Переработка рабочих программ УД и МДК по профессии Повар в соответствии с функциональными картами | | |  | | | |  | | | | |  | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | | Совместная с работодателями разработка программ УП и ПП по профессии Повар | | |  | | | |  | | | | |  | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | | Совместная с работодателями разработка КОС по профессии Повар | | |  | | | |  | | | | |  | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | | Совместная с работодателями разработка тем ВКР, значимых для предприятий общественного питания города | | |  | | | | |  | |  | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | | Формирование ППКРС по профессии Повар (7 модулей) | | |  | | | | |  | |  | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | | Переработка рабочих программ УД и МДК  по профессии Кондитер в соответствии с ФК | | |  | | | | |  | |  | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | Совместная с работодателями разработка программ УП и ПП по профессии Кондитер | | | | |  |  | | | | | |  | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | |  | | |  | | |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  | Совместная с работодателями разработка КОС по профессии Кондитер | | | | |  |  | | | | | |  | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | |  | | |  | | |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  | Формирование ППКРС по профессии Кондитер  (8 модуль) | | | | |  |  | | | | | |  | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | |  | | |  | | |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  | | | Переработка рабочих программ УД и МДК по специальности Технология продукции ОП в соответствии с ФК |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  | | | Совместная с работодателями разработка программ УП и ПП по специальности Технология продукции общественного питания |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  | | | Совместная с работодателями разработка КОС |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  | | | Формирование ППССЗ по специальности Технология продукции общественного питания |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  | | | Совершенствование материальной базы учебных лабораторий метрологии и стандартизации, микробиологии, санитарии и гигиены |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  | | | Повышение квалификации педагогических работников по теме «Проектирование и реализация учебных программ на базе требований компетенций WorldSkills» |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  | | | Стажировки преподавателей ПО и мастеров п/о на ПОП |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  | | | Проведение практикоориен-тированных мероприятий для педагогов по вопросам современных педагогических, информационно-коммуникативных и производственных технологий индустрии питания |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  | | | Совершенствование дистанционных технологий с применением электронного обучения |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  | | | Внедрение перспективных и взаимовыгодных форм сотрудничества техникума с социальными партнёрами |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  | | | Разработка и внедрение вариативных модульных ОППО |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  | | | Внедрение дуального обучения |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  | | | Проведение конкурса профессионального мастерства в соответствии с требованиями WSR, участие в олимпиадном движении WSR |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  | | | Создание универсальной безбарьерной среды |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  | | | Совершенствование деятельности студенческого совета, развитие социальной активности, поддержка социальных инициатив |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  | | | Психолого-педагогическое сопровождение профессиональной самореализации студентов |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  | | | **Мониторинг промежуточных результатов хода реализации РИП** |  | | | |  | | |  | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | | | Мониторинг степени удовлетворённости студентов своим профессиональным выбором, анализ доли студентов с позитивной установкой на выбранную профессию |  | | | |  | | |  | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | | | Оценка влияния реализации проекта на уровень профессиональной компетентности студентов и выпускников техникума |  | | | |  | | |  | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |

**Команда проекта**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Позиция в проекте** | **ФИО** | **Должность, организация** |
|  | **Руководитель проекта** | Лысенко Светлана Викторовна | директор КГБПОУ «Яровской политехнический техникум» |
|  | **Ответственный за качество**  Техническое ведение документации по проекту | Якунина Елена  Николаевна | Заместитель директора по учебно-методической работе КГБПОУ «Яровской политехнический техникум» |
|  | **Участники проектной группы** | Михель И.А.  Аксенова Т.Р.  Зелёная Г.А.  Бойко Г.А  Горбунова Л.В.  Рычкова О.С.  Сытник А.В  Дорогова Н.В.  Мысина И.А. | зам.директора по ООД  зам.директора по УВР  руководитель методической комиссии  заведующий центром профессионального обучения и дополнительного профессионального образования мастер производственного обучения  мастер производственного обучения.  мастер производственного обучения  педагог-психолог  преподаватель |
|  | Эксперт проекта (качество выполнения проектных работ специалистами соответствующей предметной области) | Беляева И.В.  Чепрасова О.А. | заместитель директора по УПР  старший мастер |