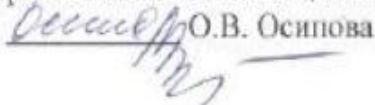


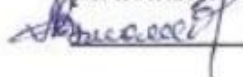
**Министерство образования и науки Алтайского края
КГБУ ДПО Алтайский краевой институт повышения квалификации
работников образования
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Ребрихинский лицей профессионального образования»**

Согласовано
Консультант
региональной инновационной площадки


О.В. Осипова

Утверждаю
Руководитель

региональной инновационной площадки


В.А. Алпатов

**План реализации проекта
региональной инновационной площадки
«Апробация и внедрение образовательной программы, разработанной в
соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15
Поварское и кондитерское дело»
на 2018 год**

Подготовили:

Голятина Т.Н., заместитель директора по МР;
Шевченко Е.В., мастер производственного обучения.

Цель деятельности региональной инновационной площадки: Обеспечить подготовку высококвалифицированных специалистов по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, отвечающих современным требованиям рынка труда в условиях реализации ФГОС СПО нового поколения.

Задачи деятельности региональной инновационной площадки:

1. Создать условия для апробации и апробировать образовательную программу в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в деятельности КГБПОУ «Ребрихинский лицей профессионального образования».
2. Разработать и апробировать модель совмещения теоретического обучения с практическим обучением на базе предприятий общественного питания.
3. Обеспечить условия внедрения в образовательный процесс нового инструмента оценки качества подготовки специалистов в форме демонстрационного экзамена.
4. Организация и проведение мониторинга апробации образовательной программы.

№ п/п	Содержание деятельности	Планируемые результаты	Сроки выполнения	Ответственные	Примечания
Нормативно-правовое обеспечение деятельности РИП					
1	Приказ о создании рабочей группы для работы над проектом	Приказ о создании проектно-инициативной группы	Январь	Голятина Т.Н.	
2	Утверждение перспективного плана работы над проектом на 2018 г.	План работы, утвержденный приказом директора	Январь	Алпатов В.А.	
3	Распределение функциональных обязанностей руководителя и членов проектно-инициативной группы	Функциональные обязанности (должностные инструкции) руководителя и членов проектно-инициативной группы, утвержденные приказом директора	Январь	Голятина Т.Н.	
4	Разработаны дополнения к Положению о системе оплаты труда	Приказ директора об утверждении ...	Январь	Алпатов В.А.	
Организационное обеспечение деятельности РИП					
1	Проведение оперативных совещаний членов рабочей группы	Оперативное решение различных вопросов, координация направлений реализации проекта	В течение года	Алпатов В.А.	
2	Разработка программы реализации проекта	Четкое представление направлений проекта, сроков реализации мероприятий	Январь	Алпатов В.А.	

3	Создание макетов учебно-методических материалов	Положительное заключение Методического совета лица	Июнь	Осипова Т.Н. Шевченко Т.Н.	
4	Подготовка экспертов для проведения демонстрационного экзамена и чемпионатов «Молодые профессионалы»	Удостоверения	В течение года	Алпатов В.А.	
5	Оборудование рабочих мест для создания образовательной инфраструктуры тренировки сборной лица для участия в региональном чемпионате «Молодые профессионалы»	Положительные отзывы работодателей	Январь-июнь	Алпатов В.А.	
6	Организация обучения педагогических работников по дополнительным профессиональным программам по вопросу подготовки экспертов демонстрационного экзамена	Удостоверения	В теч года	Голятина Т.Н.	
7	Переоборудование учебных лабораторий в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Учебные лаборатории соответствующие ПООП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	1-2 квартал	Алпатов В.а.	
8	Анализ материально-технической базы для оборудования площадки демонстрационного экзамена	Сводная таблица	Январь	Алпатов В.А.	
9	Составление сметы для проведения ремонта (реконструкции) площадки демонстрационного экзамена	Утвержденная смета	Февраль	Мизинец В.Н.	
Методическое сопровождение деятельности РИП					
1	Разработка учебно-методических материалов для реализации ОП в составе рабочих групп	Комплект учебно-методических материалов	Ноябрь	Голятина Т.Н.	
2	Конкурс учебно-методических	Выявление победителей для участия в	Май 2018	Голятина Т.Н.	

	материалов среди педагогов лица	региональном конкурсе			
3	Конкурс профессионального мастерства среди мастеров п/о «Мастер года»	Выявление победителей для участия в региональном конкурсе	Февраль 2018	Алпатов В.А.	
Информационное сопровождение деятельности РИП					
1	Размещение информации о деятельности РИП на сайте лица, сайте Министерства образования и науки Алтайского края, АКИПКРО	1 раз в квартал	В теч. года	Голятина Т.Н.	
2	Презентация программы РИП	Круглый стол с приглашением преподавателей лица, работодателей, социальных партнеров	Май	Алпатов В.А.	
3	Подготовка видеофильма о деятельности РИП	Видеофильм «Апробация и внедрение ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»	Октябрь	Казанцев М.А.	
Проведение мероприятий проекта, распространение опыта					
1	Участие в краевых конкурсах «Мастер года», «Лучшие практики методических разработок для системы СПО» и др.	Сертификаты участников	В течение года	Алпатов В.А., Голятина Т.Н.	
2	Участие в региональном чемпионате «Молодые профессионалы»	Сертификаты, дипломы	3 квартал	Алпатов В.А.	
3	Встреча с работодателями Ребрихинского и близлежащих районов по заключению договоров о целевом обучении	Заключено 10 договоров о целевом обучении	Октябрь	Алпатов В.А.	
4	Экскурсия студентов на предприятия общественного питания Ребрихинского и близлежащих районов	100% студентов выбрали места производственной практики	Октябрь	Алпатов В.А.	
Мониторинг деятельности РИП в 2018 году					
1	Проведение мониторинга реализации плана проекта на 2018 год	Достижение плановых показателей			
2	Подготовка отчетов о реализации проекта	Отчет о реализации проекта			

Основные показатели результативности проекта в 2018 году

1	40% студентов обучаются на основе договоров о целевом обучении
2	Материально-техническая база по специальности Поварское и кондитерское дело приведена в соответствие с требованиями ПООП на 100%
3	1 педагог прошел стажировку на базе современного предприятия общественного питания
4	1 педагог прошел обучение по дополнительным профессиональным программам по вопросам подготовки кадров в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями
5	Подготовлен 1 эксперт для проведения демонстрационного экзамена и чемпионатов «Молодые профессионалы»
6	Сформирован ОПОП с приложениями
7	Разработано 20 КИМов текущей и промежуточной аттестации
8	Создано 8 учебных пособий для проведения практических работ (в том числе 4 ЭОР)
9	Разработано 7 методических рекомендаций и указаний по организации образовательного процесса