

Конкурс краевых государственных образовательных учреждений начального профессионального и среднего профессионального образования на присвоение статуса краевой инновационной площадки системы профессионального образования Алтайского края (2013 год)

Регистрационный номер № _____

Дата регистрации заявки _____

**ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ В КОНКУРСЕ**

Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение начального профессионального образования «Профессиональное училище № 70» направляет пакет документов на соискание статуса краевой инновационной площадки в форме **стажерской площадки** по теме: «**Центр профессионального мастерства индустрии питания**»

Юридический адрес учреждения:

658540 Алтайский край, Ребрихинский район, с. Ребриха, пр. Победы 13

Контактные адреса и телефоны учреждения:

8-385-82-21150, 8-385-82-26491

Е-mail: pu70-rebriha@mail.ru сайт: pu70altai.ru

Приложение:

1. Сведения о претенденте
2. Сведения о заявителе
3. Выписка из протокола Совета училища на участие в реализации проекта (программы).
4. Проект программы стажерской площадки.
5. Копия приказа Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края о присвоении ранее КГБОУ ПУ № 70 статуса ресурсного центра по подготовке и повышению квалификации поваров и работников по техническому обслуживанию модернизированных школьных столовых.
6. Рабочая программа учебного модуля
7. Комплект учебной документации для повышения квалификации по профессии «Повар, кондитер»
(на 110 листах в 1 экз.)

Директор КГБОУ НПО «ПУ № 70»

Г.А.Чикильдик

Приложение 1 к Заявке

Сведения о претенденте

Полное наименование общеобразовательного учреждения: Краевое государственное образовательное учреждение начального профессионального образования «Профессиональное училище № 70» с. Ребриха Алтайского края

Название конкурсного материала с указанием темы: инновационный проект на присвоение статуса стажерской площадки **«Центр профессионального мастерства индустрии питания»**

ФИО директора: Чикильдик Галина Александровна

Основные разработчики инновационного проекта:

Ф.И.О.	Должность	№ тел.
Чикильдик Галина Александровна	директор училища	8-385-82-21150,
Алпатов Валерий Александрович	зам. директора по УПР	8-385-82-26491
Шевченко Елена Васильевна	Мастер производственного обучения по профессии «Повар, кондитер»	8-385-82-21750
Голятина Татьяна Николаевна	методист	- //-
Владимирцева Наталья Алексеевна	Руководитель МК, преподавателей специальных дисциплин по профессии «Повар, кондитер»	- //-

ФИО научного руководителя: и.о. ректора КГБОУ АКИПКРО, к.п.н., доцент кафедры педагогики профессионального образования О.А.Ощепков
Юридический адрес учреждения:

**658540 Алтайский край, Ребрихинский район
с. Ребриха, пр. Победы 13**

Контактные адреса и телефоны учреждения:

8-385-82-21150, 8-385-82-26491

E-mail: pu70-rebriha@mail.ru сайт: pu70altai.ru

Подпись руководителя ОУ: _____ Г.А. Чикильдик

Дата подачи заявки: 20 июня 2013 г.

Приложение 2 к Заявке**СВЕДЕНИЯ О ЗАЯВИТЕЛЕ**

Наименование заявителя: Совет училища КГБОУ НПО
«Профессиональное училище № 70»

Ф.И.О. руководителя организации, должность:

Шурыгин Сергей Викторович – председатель Совета училища

Фактический адрес организации-заявителя:

658540 Алтайский край, Ребрихинский район с. Ребриха, пр. Победы 13

Контактный телефон: 8-385-82-21150, 8-385-82-26491

Факс: 8-385-82-21150

E-mail: pu70-rebriha@mail.ru

Подпись руководителя Совета училища: _____ С.В. Шурыгин

Дата подачи заявки: 20 июня 2013 г.

Подпись заявителя удостоверяю:

Директор КГБОУ НПО

«Профессиональное училище № 70» _____ Г.А.Чикильдик

Приложение 3 к Заявке

Выписка из протокола Попечительского совета образовательного учреждения КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70» на участие в реализации проекта стажерской площадки по теме: «ЦЕНТР ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ»

ПРОТОКОЛ (выписка)**№ 11****от «20» мая 2013г.****Присутствовало:** семь человек

Слушали: Алпатова В.А., заместителя директора КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70» по учебно-производственной работе, который рассказал о результатах работы ресурсного центра по подготовке и повышению квалификации поваров и работников по техническому обслуживанию модернизированных школьных столовых.

Загоруйко Т.Ю. – заместитель директора КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70» по общеобразовательным дисциплинам, предложила расширить функции ресурсного центра и создать на его базе краевую стажерскую площадку, так как ресурсный центр имеет хорошую материальную базу, подготовленный преподавательский состав, разработанные программы, положительные отзывы от работодателей и слушателей.

Решили:

1. Ходатайствовать перед конкурсной комиссией КГБОУ НПО и СПО на присвоение статуса краевой инновационной площадки систем профессионального образования Алтайского края о создании на базе КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70» стажерской площадки по теме: «Центр профессионального мастерства индустрии питания» (прилагается)
2. Коллективу КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70» разработать программу реализации проекта стажерской площадки
3. Заместителю директора по УПР КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70» - Алпатову В.А. сформировать пакет документов, необходимых для участия в конкурсе.

Председатель Совета училища _____ С.В. Шурыгин

Приложение 4 к заявке

Главное управление образования и молодежной политики Алтайского края

*краевое государственное бюджетное образовательное учреждение
начального профессионального образования
«Профессиональное училище № 70»*

Инновационный проект программы

стажерской площадки

**«Центр профессионального мастерства индустрии
питания»**

СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт инновационного проекта программы стажерской площадки	7
I. Обоснование инновации	
1.1. Необходимость создания инновационного проекта	12
1.2. Анализ готовности КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70» к реализации проекта стажерской площадки	14
1.3. Анализ состояния и перспектив развития рынка образовательных услуг, оказываемых образовательным учреждением	20
II. Концепция инновационного проекта	
2.1. Концепция инновационной программы стажерской площадки ..	23
2.2. Стратегические императивы инновационного проекта	25
2.3. Исходные теоретические положения	26
III. Основные направления и механизмы реализации проекта	
3.1. Приоритетные направления деятельности стажерской площадки	28
3.2. Субъекты реализации (целевые группы) проекта	30
3.3. Этапы и функции реализации инновационного проекта	33
3.4. План реализации проекта	34
3.5. Система и механизмы управления	45
3.6. Календарный план работы на текущий год	46
IV. Ресурсное обеспечение реализации проекта	
4.1. Кадровое обеспечение	48
4.2. Научно-методическое обеспечение	51
4.3. Информационное обеспечение	52
4.4. Социально-психологическое обеспечение	54
V. Бизнес-план текущего года	55
VI. Эффективность изменений после реализации проекта	
6.1 Результативность реализации проекта	57
6.2. Критерии эффективности реализации проекта	57
6.3. Ожидаемые результаты	59
VII. Устойчивость инновационной деятельности и дальнейшее развитие	59
VIII. Перечень учебно-методических разработок, обеспечивающих программу	61

Паспорт инновационного проекта программы стажерской площадки

Наименование Программы	«Центр профессионального мастерства индустрии питания»
Основания для разработки Программы (наименование и номер соответствующего нормативного акта)	– Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ; – Закон Алтайского края от 21 ноября 2012 г. N 86-ЗС "Об утверждении стратегии социально-экономического развития Алтайского края до 2025 года»; – Закон Алтайского края от 21 ноября 2012 г. N 87-ЗС «Об утверждении программы социально-экономического развития Алтайского края на период до 2017 года»; – Концепция долгосрочного социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2020 года. Утверждена распоряжением правительства Российской Федерации от 17 ноября 2008 г. № 1662-р; – Распоряжение Правительства Российской Федерации от 22 ноября 2012 г. № 2148-р «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы»; – Распоряжение Правительства РФ от 7 февраля 2011 г. № 163-р “О Концепции Федеральной целевой программы развития образования на 2011 - 2015 годы”; – Постановление Администрации Алтайского края от 22 апреля 2013 г. N 221 "Об утверждении долгосрочной целевой программы "Модернизация профессионального образования в Алтайском крае" на 2013-2015 годы; – Приказ Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края № 2035 от 23 апреля 2013 года «О формировании

	инфраструктуры системы профессионального образования Алтайского края»; – Приказ Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края № 2389 от 17 мая 2013 года «О проведении конкурсного отбора и формировании инновационной инфраструктуры системы профессионального образования Алтайского края»; Перечень поручений Президента Российской Федерации по итогам совместного заседания Государственного совета Российской Федерации и Комиссии по модернизации и технологическому развитию экономики России 31 августа 2010 г (Пр-2663 от 09.09.2010). - Протокол заседания педагогического Совета КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70» № 10 от «24»<u>мая</u> 2013 года - Приказ директора училища № 94т от «24»<u>мая</u> 2013г. О разработке Программы «Центр профессионального мастерства индустрии питания» - протокол заседания Совета училища КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70» № 11 от «20» <u>мая</u> 2013 года
Заказчик Программы	Совет училища КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70»
Руководитель Программы	КГБОУ АКИПКРО
Научный руководитель	О.А. Ощепков - и.о. ректора КГБОУ АКИПКРО, к.п.н., доцент кафедры педагогики профессионального образования
Основные разработчики Программы	- Администрация училища; - Творческая группа педагогов училища

Цель программы	Создание организационных и психолого-педагогических условий для формирования и развития профессиональных компетенций педагогических работников, реализующих программы по профессии «Повар, кондитер», а также поваров и работников по техническому обслуживанию модернизированных школьных столовых в условиях инновационного развития индустрии питания.
Задачи Программы	1. Разработать модель стажерской площадки, системы ее управления и функционирования. 2. Модернизация кадровой, материально-технической, нормативно-правовой и учебно-методической базы для реализации проекта. 3. Разработать модель и механизмы сетевого взаимодействия с профильными образовательными учреждениями и другими социальными партнерами. 4. Организовать проведение стажировок педагогических работников, реализующих программы по профессии «Повар, кондитер» по освоению и внедрению современных технологий индустрии питания в образовательный процесс, отработать эффективные способы обучения, в условиях введения ФГОС, с учетом направлений социально-экономического развития края и отрасли. 5. Организовать повышение квалификации работников образования на основе деятельностного подхода в оказании методической поддержки мастерам производственного обучения в адаптации к федеральным государственным образовательным

	стандартам нового поколения по профессии «Повар, кондитер» и с учетом изменяющихся требований отрасли к компетенциям работников, новых форм организации труда, обусловленных внедрением новых производственных технологий и нового оборудования. 6. Обеспечить систему подготовки, переподготовки и повышения квалификации кадров для предприятий школьного питания - повышение качества и эффективности подготовки работников путем внедрения и использования инновационных педагогических технологий индустрии питания. 7. Создать условия для диссеминации инновационного опыта и его использования профессиональным сообществом.
Сроки реализации Программы	2013 – 2016г.г.
Этапы реализации Программы	I этап - подготовительный (2013) проблемный анализ всех ресурсов (профессиональных, образовательных, управленческих, кадровых, материально-технических и др.) и выявление противоречий; создание условий для инновационных процессов; разработка Концепции желаемого будущего; разработка механизма управления реализацией Программы; разработка нормативных, проектных и других материалов, обеспечивающих планирование повышения квалификации и стажировки, их апробация. II этап – внедренческий (2013-2016) апробация модели стажерской площадки III этап- аналитический этап (2016) анализ достигнутых результатов; определение перспектив дальнейшего развития стажерской площадки, диссеминация инновационного опыта.

Ожидаемые результаты	- создана модель многоцелевого и многоуровневого обучения различных целевых групп на базе стажерской площадки КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70» - обеспечено ресурсное обновление инновационной программы; - создана система управления стажерской площадкой; - обеспечен профессиональный рост педагогов, реализующих подготовку по профессии «Повар, кондитер» и поваров школьных столовых через стажерскую площадку; - сформирован банк творческих образовательных продуктов стажеров и созданы условия его использования педагогическим сообществом; - сформирована система мониторинга результатов деятельности участников образовательного процесса; - повысилась эффективность образовательного процесса КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70»; - повысился уровень профессиональной квалификации участников стажерской площадки; - повысился социальный статус, престижность образовательного учреждения КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70».
----------------------	---

I. Обоснование инновации

1.1. Необходимость создания инновационного проекта

В условиях глобальных изменений в области системы Российского образования, в соответствии с государственной программой развития образования на период 2013 - 2020 г.г. - стратегической целью государственной политики в области образования является повышение доступности качественного образования, соответствующего требованиям инновационного развития экономики, современным потребностям общества и каждого гражданина.

Согласно социально-экономическому развитию Алтайского края на период до 2025 года стратегическим направлением развития потребительского рынка будет:

- увеличение оборота общественного питания на душу населения с 4300 рублей в 2012г. до 7850 руб. в 2017г;
- развитие сети предприятий общественного питания;
- развитие индустрии туризма;
- развитие высокотехнологических производств;
- увеличение количества посадочных мест индустрии питания на тысячу жителей.

Реализация этого направления предполагает решение следующих приоритетных задач:

- обеспечение инновационного характера базового образования;
- модернизация институтов системы профессионального образования как инструментов социального развития;
- создание современной системы непрерывного образования, подготовки и переподготовки профессиональных кадров в области индустрии питания.

В соответствии с требованиями федерального государственного стандарта нового поколения, который определяет требования к содержанию, условиям и результатам образования выпускников, нужно признать: главная и ключевая фигура, обеспечивающая эффективность достижения планируемых изменений в системе профессионального образования – преподаватель и мастер производственного обучения. От его профессиональной компетенции зависит исход планируемых масштабных изменений в системе профессионального образования. Требования инновационной экономики обуславливают новые требования к качеству подготовки квалифицированных рабочих и специалистов, что в свою очередь определяет новые требования к педагогическим кадрам.

Педагогические кадры профессиональных образовательных учреждений (особенно – сельских) не готовы к новой образовательной политике государства - медленно осваивают новые образовательные технологии и современные технологии производства. Надо признать факт неготовности современного педагога выполнить возложенную на него миссию по ряду причин: инерция классически сложившего подхода к обучению, реальное отставание образовательных учреждений в области внедрения современных технологий производства, несовершенство профессиональной подготовки и переподготовки преподавателей и мастеров производственного обучения в области современных технологий производства и, в частности, индустрии питания.

Ощущается острый дефицит деятельностных форм повышения квалификации педагогических кадров. В повышении профессиональной компетенции на деятельностной основе скрыты резервы развития системы профессионального образования в целом.

Изменить ситуацию могут новые подходы в профессиональной переподготовке преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения. Они реально включают механизм активного удовлетворения образовательных потребностей педагога-практика, способствуют развитию его профессиональной активности к работе в новых условиях, направлены на развитие качества кадрового потенциала системы профессионального образования. Теоретическая переподготовка педагогических кадров в рамках повышения квалификации должна быть дополнена активной деятельностной педагогической практикой совместно с профессиональной направленностью в режиме стажировки.

Направления развития образования в Российской Федерации, приоритеты развития системы образования в Алтайском крае и направления развития индустрии питания, позволили определить миссию и стратегию развития КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70» в этом направлении. Реализация инновационного проекта в качестве стажерской площадки педагогических кадров, реализующих программы подготовки по профессии «Повар, кондитер», поваров школьных столовых, а также повышение квалификации и переподготовки специалистов предприятий общественного питания и безработного населения по теме: «Центр профессионального мастерства индустрии питания».

1.2. Анализ готовности КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70» к реализации проекта стажерской площадки

В 2009 году в рамках реализации приоритетного национального проекта «Образование» и ведомственной целевой программы «Модернизация технологического оборудования школьных столовых в Алтайском крае» на 2008-2010 годы, в соответствии с «Комплексным планом модернизации школьного питания в общеобразовательных учреждениях Алтайского края на 2008 – 2009 учебный год», приказом управления Алтайского края по образованию и делам молодежи от 5.02.2009г. № 287 на базе КГБОУ ПУ № 70 открыт ресурсный центр по подготовке и повышению квалификации поваров и работников по техническому обслуживанию модернизированных школьных столовых.

За 2008 – 2012 годы для оборудования ресурсного центра было закуплено оборудование на общую сумму 12 08385,51 руб.:

1. На бюджетные средства было приобретено:

№	Наименование	Год приобретения	Кол-во (шт.)	Цена (руб.)	Сумма (руб.)
1	Мармит универсальный	2009	1	51519,99	51519,99
2	Прилавок – витрина «Дана»	2009	1	71500,00	71500,00
3	Котел пищеварочный	2009	1	72734,13	72734,13
4	Универсальная кухонная машина УКМ 0,6 с насадками	2011	1	83079,00	83079,00
5	Плита 4-х комфорочная	2008	2	36000,00	72000,00
6	Холодильный шкаф ШХ – 0,7	2009	1	43658,01	43658,01
7	Холодильный шкаф «Бирюса»	2009	1	19649,53	19649,53
8	Шкаф жарочный ШЭЖ - 922	2009	1	41250,00	41250,00
9	Овощерезка МПР – 350 - 02	2009	1	16890,00	16890,00
10	Картофелечистка	2009	1	22990,00	22990,00

	МОК - 150				
11	Зонт вытяжной ЗВ – 10/8н	2009	1	17600,00	17600,00
12	Стол открытый СО – 12/6 - 430	2009	1	5000,00	5000,00
13	Мясорубка МИМ – 300	2009	1	18819,00	18819,00
14	Ванна моечная ВМ 1 Б/6Б	2009	1	20000,00	20000,00
15	Шкаф расстоечный РШ – 10 Н	2009	1	39500,00	39500,00
16	Весы «CAS SW – 5»	2009	1	12480,72	12480,72
17	Слайсер серии MS – SL 220ES - SS	2011	1	12813,00	12813,00
18	Пароконвектомат в комплекте	2012	1	99900,00	99900,00
19	Пароконвектомат ПКА 6 – 1/1ВМ	2009	1	110643,83	110643,83
	ИТОГО		20		832027, 21

2. На внебюджетные средства было приобретено:

№	Наименование	Год приобретения	Кол-во (шт.)	Цена (руб.)	Сумма (руб.)
1	Универсальная кухонная машина с насадками	2008	1	81226,27	81226,27
2	Печь конвекционная	2008	1	99900,01	99900,01
3	Плита «Престиж 109»	2008	1	9450,00	9450,00
4	Плита «Классик 021»	2008	1	7544,00	7544,00
5	Плита «Классик 251»	2008	1	8000,00	8000,00
6	Шкаф жарочный ШЖ - 150	2008	1	39794,00	39794,00
7	Машина кухонная МХ 271	2008	1	10617,00	10617,00
8	Холодильник «Samsung»	2008	1	13990,00	13990,00
9	Насадка к кухонной универсальной машине	2008	1	12611,02	12611,02
10	Барная стойка	2009	1	41500,00	41500,00
11	Ванна	2008	1	10500,00	10500,00

12	Весы «РН -6Ц13УМ»	2008	1	7356,00	7356,00
13	Холодильник «GC – 151SA»	2008	1	8190,00	8190,00
14	Столы разделочные	2008	6	4280,00	25680,00
	ИТОГО		19		376358,30

В результате приобретения технологического оборудования значительно улучшилось материально-техническое обеспечение лабораторий по профессии «Повар, кондитер» и столовой училища. Укомплектованность учебным оборудованием учебных лабораторий по профессии «Повар, кондитер» выросла от 50% в 2008 году до 97% в 2013 г.

В ресурсном центре преподают высококвалифицированные специалисты;

- Владимирцева Н.А. – преподаватель специальных дисциплин по профессии «Повар, кондитер»,
квалификационная категория - высшая,
образование – высшее, НИСКТ
квалификация – инженер - технолог общественного питания
- Шевченко Е.В. – мастер производственного обучения по профессии «Повар, кондитер»
квалификационная категория - высшая,
образование – среднее профессиональное, БТЭК
квалификация – техник-технолог общественного питания
- Чернякина О.Я. – санитарный врач Павловской СЭС

Использование педагогами современных образовательных и производственных технологий способствует получению высоких результатов в реализации образовательных программ, что подтверждено основными достижениями преподавателей и обучающихся.

Достижения и награды обучающихся и педагогических работников.

Дата	Учащиеся, преподаватели, мастера	Мероприятие	Результат
2012-2013 учебный год			
Август 2012	Шевченко Е.В.		Нагрудный знак «Почетный работник системы НПО»

Февраля 2013г.	Ранцева И., гр.№334, руководитель Шевченко Е.В, Бабакова Т.Т	Х Краевая научно-практическая конференция среди обучающихся НПО Алтайского края «Знание. Творчество. Карьера»	Сертификат
Апрель 2013	Ранцева И., гр.№334, руководитель Шевченко Е.В, Бабакова Т.Т.	Районный конкурс исследовательских и проектных работ «День науки»	2 место
Апрель 2013	Тюленева Татьяна, учащаяся группы №334, мастер производственного обучения Смагина Т.П., преподаватель Владимирцева Н.А.	Краевая олимпиада профессионального мастерства по профессии «Кондитер», номинация «Комбинация из мастики»,	3 место
2011 - 2012 учебный год			
Октябрь 2011г	Шевченко Е.В. – мастер производственного обучения по профессии «Повар, кондитер»	Конкурс педагогических работников на премию главы Ребрихинского района имени Героя Советского Союза Т. Литвиненко	Победитель
25 ноября 2011г.	Владимирцева Н.А. – преподаватель спец. дисциплин по профессии «Повар, кондитер»	Краевой фестиваль инновационных образовательных проектов среди учреждений НПО	Сертификат участника
Апрель 2012г	Шевченко Е.В. - мастер производственного обучения по профессии «Повар, кондитер»	III межрегиональная научно-практическая конференция «Наука, образование, производство – ключ к созданию инновационной системы деятельности образовательных учреждений профессионального образования»	Сертификаты участников
Апрель	Шевченко Е.В, мастер п/о, Владимирцева	Конкурс профессионального мастерства по профессии	Общекомандное 9

2012г.	Н.А., преподаватель Беликов Е, учащийся	«Повар»	место
	гр. № 332	2010 - 2011 учебный год	
2010г.	Шевченко Е.В. – мастер производственного обучения по профессии «Повар, кондитер»	Краевой конкурс «Лучший мастер производственного обучения – 2010»	Лауреат премии «Лучший мастер производственного обучения – 2010»
2010г.	Романова Анна, Романова Александра, руководитель мастер производственного обучения Лаптева Н.П., Владимирцева Н.А. _ преподаватель	Районный конкурс молодых поваров «Призвание»	I место – Романова Анна, III место – Романова Александра
2010г	Шевченко Е.В. – мастер производственного обучения по профессии «Повар, кондитер»	Краевой конкурс педагогического мастерства «Мастер года»- 2010г	II место
2010-2011	Романова Анна, Романова Алексан, Стренова Алек. Шевченко Е.В., Лаптева Н.П., Воробьева Л.Ф	V Краевой фестиваль художественного творчества обучающихся и работников образовательных учреждений НПО и СПО «Мы творчеством наполним мир вокруг Номинация декоративно- прикладное творчество	Диплом I степени, специальный диплом Диплом II степени Диплом III степени Специальный диплом Специальный диплом Специальный диплом
02.2011г.	Петракова Н. группа № 331 (рук. Шевченко Е.В.)	Краевая научно- практическая конференция среди обучающихся ОУНПО «Новое поколение – Новое мышление» «Исследование рецептов блинов в Ребрихинском	Диплом I степени

		районе»»	
03.2011г.	Владимирцева Н.А., Шевченко Е.В	Районная ярмарка методических проектов и идей «Использование эффективных педагогических технологий как фактор повышения качества образования»	Сертификаты участников
03.2011г	Петракова Н. группа № 331 (рук. Шевченко Е.В.)	Районная конкурс исследовательских и проектных работ учащихся «День науки» «Исследование рецептов блинов в Ребрихинском районе»»	Специальный диплом
03.2011г.	Васенина О. группа №331 (рук. Владимирцева Н.А.)	Районная конкурс исследовательских и проектных работ учащихся «День науки» «Проблемы рационального питания учащихся в ПУ№70»	Специальный диплом
03.2011г	Петракова Н. группа № 331 (рук. Шевченко Е.В.)	IX Краевая научно-практическая конференция среди обучающихся ОУ НПО и СПО Алтайского края «Развитие личности в образовательном пространстве: опыт, проблемы, перспективы» «Исследование рецептов блинов в Ребрихинском районе»»	Диплом III степени
03.2011г	Васенина О. группа №331 (рук. Владимирцева Н.А.)	IX Краевая научно-практическая конференция среди обучающихся ОУ НПО и СПО Алтайского края «Развитие личности в образовательном	Сертификат

		пространстве: опыт, проблемы, перспективы» «Проблемы рационального питания учащихся в Профессиональном училище № 70»	
04.2011г.	Шевченко Е.В.,	Межрегиональная научно-практическая конференция Антропологическая парадигма «Новой школы»	сертификат
05.2011г.	Шевченко Е.В.,	Межрегиональная научно-практическая конференция педагогов образовательных учреждений НПО и СПО «Инновационные процессы в профессиональном образовании»	Сертификаты участников, печатное издание

1.3. Анализ состояния и перспектив развития рынка образовательных услуг, оказываемых образовательным учреждением

КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70» в настоящее время имеет опыт реализации программы переподготовки работников школьных столовых. Внедряемый с 2008 года проект повышения квалификации линейного производственного персонала школьных столовых направлен на создание инновационной системы подготовки, переподготовки и повышения квалификации кадров согласно существующим требованиям к специалистам, работающим в сфере детского питания.

Основная цель инновационной системы подготовки, переподготовки и повышения квалификации кадров для предприятий школьного питания - повышение качества и эффективности подготовки работников путем внедрения и использования инновационных педагогических технологий, основанных на учете изменяющихся требований отрасли к компетенциям

работников, новых форм организации труда, обусловленных внедрением новых производственных технологий и нового оборудования.

Курсовая переподготовка работников школьных столовых Каменского образовательного округа в 2009 - 2013 г. г.

Год	Район	Количество обученных
2009	Ребрихинский	5
	Ключевской	6
2010	Ребрихинский	4
	Павловский	8
2011	Родинский	2
	Романовский	10
2012	Шипуновский	4
	Волчихинский	6
2013	Завьяловский	3
	Ребрихинский	6
ИТОГО		54

На обучение отводится 72 академических часа с присвоением квалификации «Повар школьной столовой» (приложение 1 к программе).

Актуальность создания стажерской площадки на базе КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70» определяется положительными тенденциями модернизации профессионального образования.

Востребованность темы инновационного проекта училища обусловлена следующими факторами:

- училище с 2008 года выступает в статусе ресурсного центра по подготовке и повышению квалификации поваров и работников по техническому обслуживанию модернизированных школьных столовых. Опыт управления инновационной деятельностью и высокая квалификация педагогического коллектива позволяют успешно выполнять задания Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края. Данная тема инновационного проекта также поддерживается со стороны отраслевого управления, поэтому является перспективной не только для образовательного учреждения, но и для всей системы учреждений профессионального образования, реализующих подготовку

квалифицированных рабочих кадров и специалистов индустрии питания Алтайского края в целом.

- заинтересованность в результатах реализации данной темы проекта проявляют все образовательные учреждения Алтайского края. КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70» ежегодно проводит открытые семинары и мастер-классы по распространению позитивного опыта своей работы. Эта практика позволяет выделить те актуальные направления развития, которые сейчас наиболее востребованы среди профессиональных образовательных учреждений региона. Тема внедрения инновационных технологий индустрии питания в условиях изменения образовательной программы в соответствии с требованиями ФГОС и работодателей вызывает огромный интерес со стороны руководства профессиональных образовательных учреждений края;

- поддержка реализации проекта представителями работодателей и КГБОУ Алтайским краевым институтом повышения квалификации работников образования.

Все вышесказанное позволяет прогнозировать не только востребованность разработки темы инновационного проекта на рынке образовательных услуг, но и дает возможность реализовать проект в соответствии с законодательством Российской Федерации в области образования.

II. Концепция инновационного проекта

2.1. Концепция инновационной программы стажерской площадки

Решаемая проблема: компетентностная недостаточность преподавателя специальных дисциплин и мастера производственного обучения по профессиям, связанным с индустрией питания, эффективной реализации инновационных реформ профессиональной образовательной сферы.

Основная идея проекта: формирование технологии приращения педагогических и профессиональных компетентностей по профессиям и специальностям индустрии питания в условиях реализации программы стажировки.

Новизна представляемого инновационного проекта состоит:

- в формировании и реализации новых подходов в повышении квалификации преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения, реализующих подготовку по профессии «Повар, кондитер», реально включающих механизм активного удовлетворения образовательных потребностей педагога-практика, способствующих развитию его профессиональной активности к работе в новых условиях и направленных на развитие качества квалифицированных рабочих и специалистов индустрии питания в условиях реализации программ стажировки и внедрения современных технологий производства;
- в формировании новой формы профессионального сотрудничества – стажерской площадки, позволяющей решать задачи внедрения инноваций в практику работы педагогов в современных условиях модернизации образования, обеспечивающей рост профессионального мастерства педагога и способствующей опережающему развитию образовательных учреждений;
- в теоретическом обосновании и апробации модели стажерской площадки как формы профессионального сотрудничества педагогов;
- в разработке механизма методической поддержки роста профессионального мастерства преподавателя и мастера производственного обучения по профессии «повар, кондитер», осваивающих инновационные образовательные и производственные технологии в условиях деятельности стажерской площадки;
- в определении совокупности управленческих и адекватных педагогических условий реализации механизма педагогической поддержки педагога, внедряющего инновации в практику работы;

- в определении ценностно-целевого подхода в управлении новой формой профессионального сотрудничества - стажерской площадкой.

Практическая значимость реализации инновационного проекта стажерской площадки состоит в разработке структурно-функциональной модели новой формы профессионального сотрудничества - стажерской площадки для решения проблемы внедрения инноваций в практику работы педагога с целью повышения качества образовательного процесса;

Цель формирования стажерской площадки: Создать организационные и психолого-педагогические условия для формирования и развития профессиональных компетенций педагогических работников, реализующих программы по профессии «Повар, кондитер», а также поваров школьных столовых в условиях инновационного развития индустрии питания.

Основные задачи:

Создание системы управления стажерской площадки позволяет решить основные задачи:

1. Создание и реализация рациональной и эффективной программы стажировки.
2. Показать возможности перехода на целостную педагогическую технологию в образовании на основе деятельностной педагогики, с учетом специфики профессии и современных технологий производства.
3. Приобрести опыт отхода от репродуктивного способа обучения к проблемно-деятельностному, компетентностному принципу построения обучения.
4. Создать условия для проектирования собственной образовательной деятельности стажера, создания перспективы дальнейшего самообразования преподавателя и мастера производственного обучения в области современных образовательных технологий;
5. Скомплектовать банк творческих образовательных продуктов стажеров и создать условия его использования педагогическим сообществом;

Большую актуальность сейчас имеет и подготовка специалистов школьных столовых. Поскольку школьные столовые оснащаются современным оборудованием, они, с одной стороны, являются идеальной обучающей средой для подготовки и обучения кадров. С другой - для того, чтобы это новейшее оборудование использовалось с максимальной эффективностью, нужны кадры, адекватные этому

оборудованию. Также, в связи с тем, что школьные столовые предназначены, прежде всего, для обеспечения питанием школьников, производимая на них продукция должна отвечать всем современным требованиям к безопасности продукции питания и технологии ее приготовления, а также соответствовать требованиям к здоровому питанию. Эти требования заложены и четко описаны в профессиональных стандартах и отражены в образовательных стандартах и программах.

Для подготовки и переподготовки специалистов индустрии питания, которые будут эффективно внедрять в профессиональную деятельность современные технологии производства, необходимо создать инновационную производственную среду. Новейшие производственные технологии и новые формы организации труда, производные от этих технологий, могут быть использованы как учебная база для обучения на рабочем месте преподавателей и мастеров производственного обучения и повышения квалификации действующих работников предприятий питания.

Исходя из этого, следующей задачей является ***создание модели многоцелевого и многоуровневого обучения различных целевых групп на базе стажерской площадки***. Реализация такой модели позволит оптимизировать как использование оборудования и обеспечить его рентабельность, так и внедрить инновационную модель подготовки кадров.

В рамках этой модели ресурсная база для подготовки поваров, кондитеров на базе, КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70» помимо своего первоначального назначения способна стать центром профессионального мастерства в области индустрии питания, основанном на реализации основных приоритетных направлений социально-экономического развития района и Алтайского края в целом.

2.2. Стратегические императивы инновационного проекта

Актуальность данного проекта заключается в том, что разные категории стажеров имеют возможность получения практического опыта работы на современном оборудовании, установленном на предприятиях общественного питания.

Гипотеза:

ЕСЛИ процесс формирования стажерской площадки и ее функционирования эффективным, управляемым и технологичным:

- будут определены и теоретически обоснованы специальные условия для развития стажерской площадки;
- будут определены показатели и критерии оценивания эффективности и результативности работы стажерской площадки;
- будут определены показатели и критерии оценивания стажеров и разработаны анкеты по изучению удовлетворенности образовательным процессом;
- на опыта работы по данной проблеме будет разработана и экспериментально проверена эффективность функционирования модели стажерской площадки,

ТО будет создана современная инфраструктура училища, обеспечивающая повышение качества образования и предоставляющая необходимые условия для развития всех субъектов образовательного процесса.

2.3. Исходные теоретические положения

Теоретической базой реализации инновационного проекта стали: системный подход как направление научного познания социальных процессов (В.Г.Афанасьев, И.В.Блауберг, З.Г.Юдин и др.) и системный анализ объектов (А.Н.Аверьянов, В.М.Добкин, Э.Н.Елисеев, Л.Н.Садовский, П.Т.Фролов, П.В.Худоминский и др.); методология современной педагогики и психологии (Ю.К.Бабанский, С.Я.Батышев, А.П.Беляева, В.В.Давыдой, М.А.Данилов, А.М.Новиков, А.А.Кирсанов, В.В.Краевский, Ф.Ф.Королев, М.И.Махмутов, Г.В.Мухаметзянова, М.И.Скаткин, В.А.Сласте-нин, Р.Х.Шакуров и др.); понимание педагогического процесса как системного и целостного явления (В.П.Беспалько, Ю.К.Васильев, Б.С.Гершунский, В.С.Ильин, В.А.Караковский, Н.А.Половникова, Г.И.Легенький и др.).

В основе разработки проекта лежит представление о двух фундаментальных изменениях в современном российском образовании: модернизация структуры и содержания профессионального образования и развитие новых педагогических компетенций. И именно в контексте этих двух изменений - традиционные формы организации образовательного процесса, связанные с совершенствованием некоторых средств уже сложившейся педагогической работы, должны быть кардинально переосмыслены в контексте:

- проектного подхода, в котором проектная деятельность рассматривается как культурная форма образовательных инноваций, как

средство профессионального развития педагогов и развития образовательных систем (Н.Г. Алексеев, Ю.В. Громыко, О.Г. Прикот, В.В. Рубцов, В.К. Рябцев, В.И. Слободчиков и др.);

- системно-интегративной методологии, включающей акмеологическую теорию достижения вершин профессионализма (А.А. Бодалев, В.В. Большакова, В.Г. Ганжин, А.А. Деркач, В.М. Зазыкин., Э.Ф. Зеер, Н.В. Кузьмина, Н.Т. Селезнева);

- концепций профессионального развития личности педагога (Е.В. Бондаревская, Н.В. Бордовская, С.Г. Вершловский, Л.К. Гребенкина, Г.А. Игнатьева, С.В. Кульневич, Л.М. Митина, В.А. Сластенин, В.И. Слободчиков).

- отечественных концепций социализации личности и социального воспитания (К.А. Абульханова, Б.Г. Ананьев, Г.М. Андреева, В.М. Басова, Б.З. Вульф, И.С. Кон, А.В. Мудрик, В.С. Мухина, Л.И. Новикова, А.В. Петровский, М.М. Плоткин, Н.Л. Селиванова, В.Д. Семенов, В.А. Ядов)

При разработке проекта учитываются:

- приоритетные направления развития образовательной системы Российской Федерации, отраженные в нормативных документах: проект стратегии инновационного развития Российской Федерации на период до 2020 года «Инновационная Россия – 2020»; «Концепция долгосрочного социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2020 года», «Государственная программа развития образования на 2013 – 2020 годы»; краевая долгосрочная целевая программа "Модернизация профессионального на 2013-2015 годы"; Федеральный государственный стандарт начального и среднего профессионального образования;

- существующие подходы к созданию разных типов стажерских площадок муниципального или регионального уровня, основной задачей которых становится передача эффективных технологий, способов реализации инновационных программ, наиболее результативных подходов к организации и определению содержания образовательной деятельности, в том числе на основе социального партнерства;

- имеющийся в регионе опыт поддержки исследовательско - педагогических групп, обеспечивающих сохранение, обновление, развитие принципиально значимых педагогических практик;

- имеющийся у КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70» опыт участия в реализации базовой площадки по теме: «Информационно-коммуникативные технологии как основной механизм повышения конкурентоспособности специалистов сельскохозяйственного производства»

III. Основные направления и механизмы реализации проекта

3.1. Приоритетные направления деятельности стажерской площадки

Деятельность по созданию инновационной системы подготовки кадров для индустрии питания на базе КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70» целесообразно осуществлять по следующим направлениям:

1. организационное;
2. содержательное;
3. методическое.

В рамках организационного направления предлагается:

1. Организация стажировки педагогических работников, реализующих программы по профессии «Повар, кондитер» по освоению и внедрению современных технологий индустрии питания в образовательный процесс, отработке эффективных способов обучения, в условиях введения ФГОС, с учетом направлений социально-экономического развития края и отрасли.

2. Повышение квалификации работников образования на основе деятельностного подхода в оказании методической поддержки педагогам в адаптации к федеральным государственным образовательным стандартам нового поколения по профессии «Повар, кондитер» и с учетом изменяющихся требований отрасли к компетенциям работников, новых форм организации труда, обусловленных внедрением новых производственных технологий и нового оборудования.

3. Обеспечение системы подготовки, переподготовки и повышения квалификации кадров для школьных столовых - повышение качества и эффективности подготовки работников путем внедрения и использования инновационных педагогических технологий индустрии питания.

Для эффективной организации работы стажерской площадки предполагается комплексная системная работа по формированию новых механизмов организации образовательного процесса, обеспечивающих реализацию основных принципов и механизмов, заложенных в программе стажерской площадки по теме: «Центр профессионального мастерства индустрии питания». С этой целью создана рабочая группа из педагогов КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70», которая тесно взаимодействует с представителями Алтайского краевого института повышения квалификации работников образования и краевой учебно-методической комиссии по профессии «Повар-кондитер».

Рабочая группа решает задачи:

- разработка программ, графиков и планов обучения, не препятствующих основной деятельности КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70», определения потребностей в обучении, повышении квалификации и стажировке различных целевых групп
- координации деятельности по проекту.

В рамках реализации проекта рабочей группе предлагается:

- разработать концепцию деятельности стажерской площадки индустрии питания как центра профессионального мастерства для осуществления подготовки кадров на рабочем месте (в процессе трудовой деятельности), аккумулирующей высокие технологии;
- разработать программу деятельности стажерской площадки;
- разработать механизмы оценки компетенций для оптимизации и индивидуализации программ обучения, переобучения и повышения квалификации и сертификации компетенций лиц, завершивших обучение;
- разработать образовательные программы для различных целевых групп исходя из отраслевой рамки квалификаций и требований профессиональных стандартах;
- разработать методическое сопровождение (учебные материалы) для программ обучения, переобучения и повышения квалификации, стажировки различных целевых групп обучающихся на базе стажерской площадки индустрии питания.
- провести апробацию разработанных программ обучения для различных целевых групп.

В рамках методического направления предлагается в качестве повышения квалификации:

- осуществить обучение штатных сотрудников школьных столовых образовательных учреждений в соответствии с требованиями профессиональных стандартов;
- осуществить обучение педагогических кадров КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70» для реализации программ стажировки и повышения квалификации различных целевых групп;

Рабочая группа при подготовке к реализации программы повышения

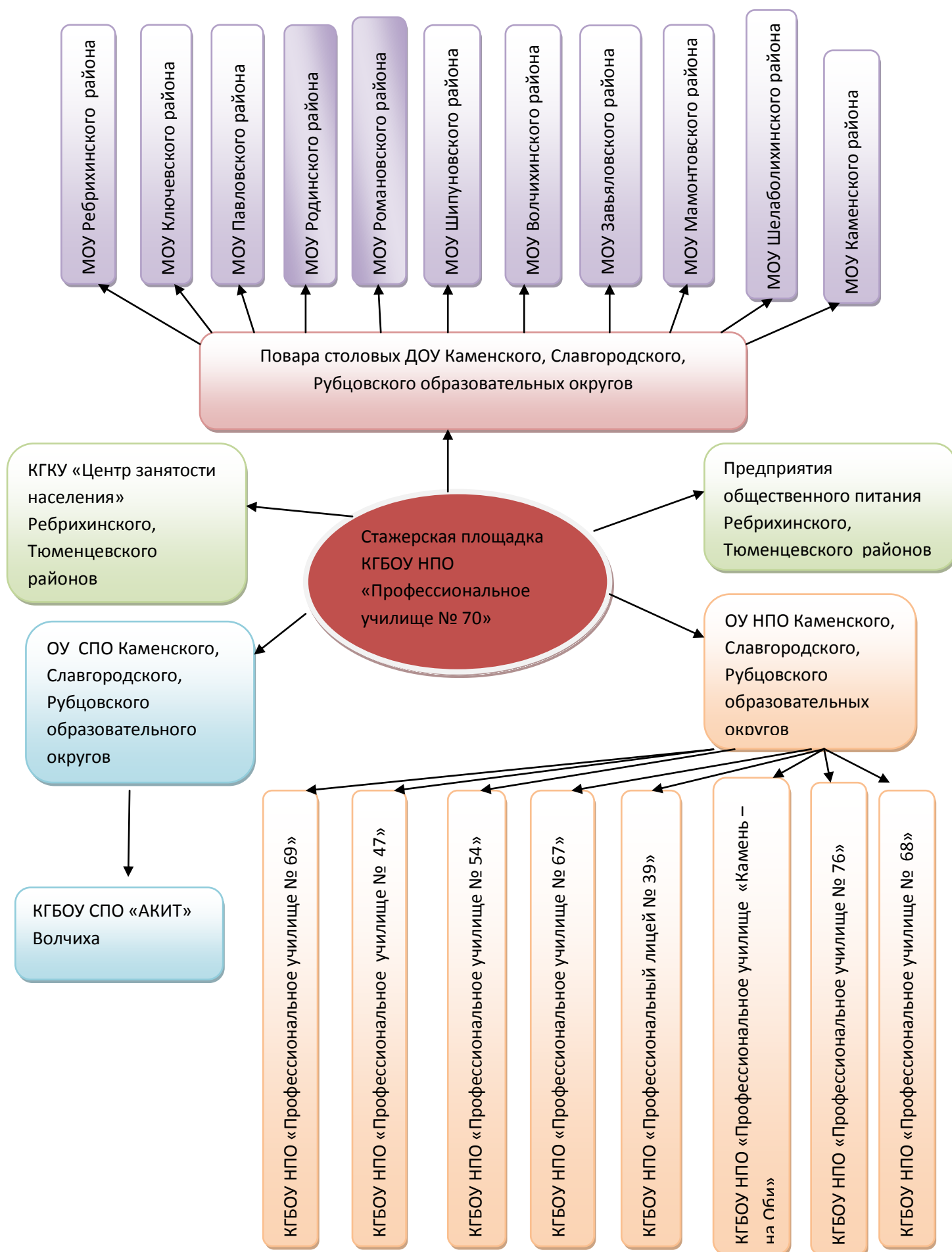
квалификации персонала предприятия специалистов школьного питания, а также преподавателей и мастеров производственного обучения **выполняет следующий план мероприятий:**

- разработка многоуровневой и многоцелевой программы обучения, основанной на отраслевой рамке квалификаций и профессиональных стандартах, для различных целевых групп обучающихся;
- разработка механизмов оценки компетенций для оптимизации и индивидуализации программ обучения, переобучения и повышения квалификации и сертификации компетенций лиц, завершивших обучение.
- разработка образовательных программ для различных целевых групп (действующих работников школьных столовых, преподавателей учебных заведений, безработных граждан) исходя из отраслевой рамки квалификаций и требований профессиональных стандартах (ориентировочно 4 программы);
- разработка методического сопровождения (учебные материалы) для программ обучения, переобучения и повышения квалификации различных целевых групп (ориентировочно 4 пакета учебно-методических материалов).

3.2.Субъекты реализации (целевые группы) проекта

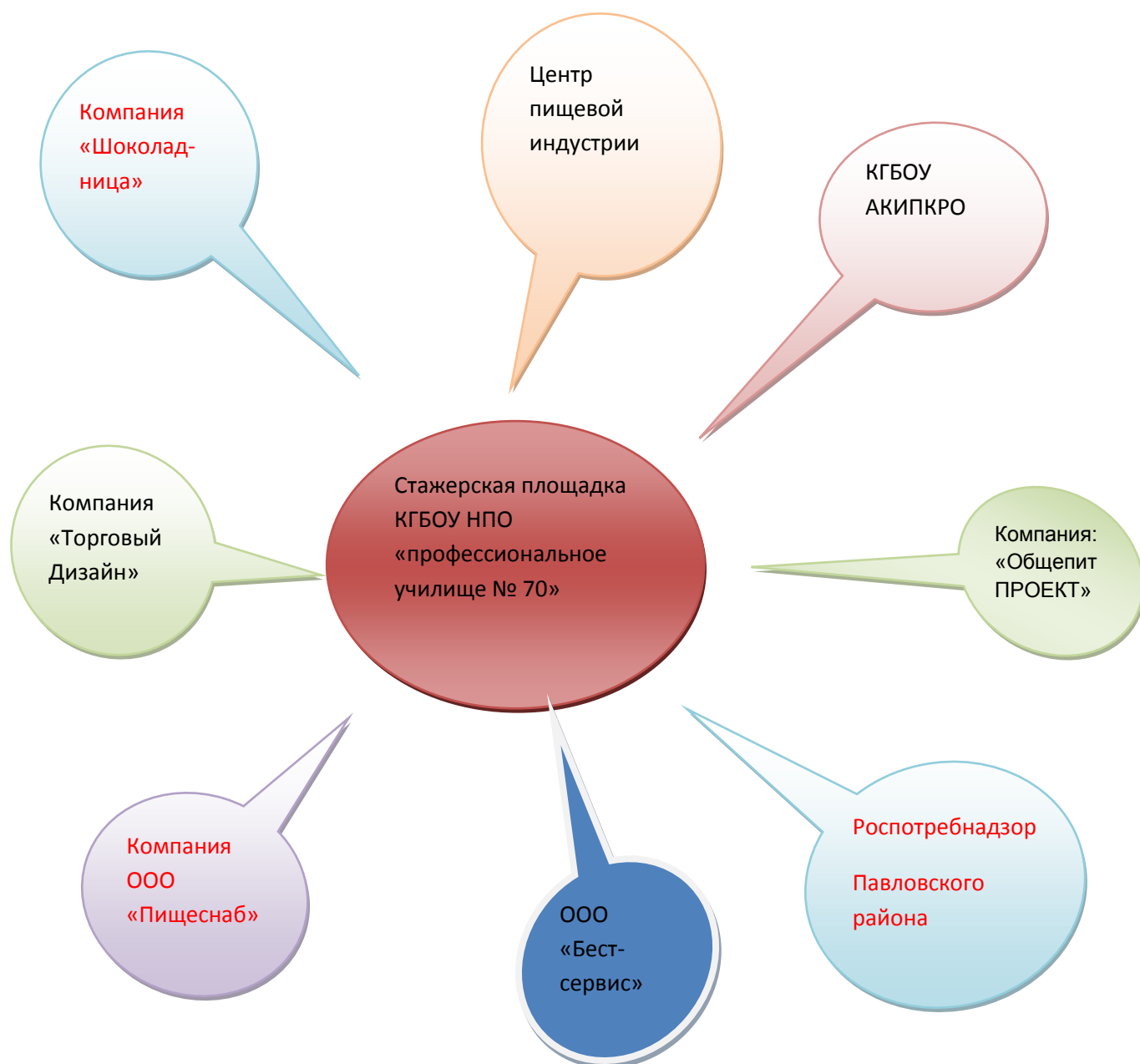
Основными участниками реализации инновационной образовательной программы являются преподаватели и мастера производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» образовательных учреждений НПО и СПО Каменского, Славгородского, Рубцовского образовательных округов, работники школьных столовых близлежащих районов, граждане желающие повысить свою квалификацию по данной профессии. Партнерами в реализации конкретных заявленных образовательных программ инновационного типа являются предприятия - работодатели, КГБОУ АКИПКРО и другие социальные партнеры.

Схема взаимодействия стажерской площадки с образовательными учреждениями



В основу выбора партнеров для эффективной реализации инновационной образовательной программы были положены следующие принципы: обеспечение фундаментальности образования; ориентация на конечных потребителей продуктов и услуг учреждения профессионального образования; использование передового опыта. В результате был определен следующий круг участников, многие из которых являются стратегическими партнерами КГБОУ НПО «ПУ № 70».

Сетевое взаимодействие стажерской площадки



3.3. Этапы и функции реализации инновационного проекта

I этап - подготовительный (2013)

Проблемный анализ всех ресурсов (профессиональных, образовательных, управленческих, кадровых, материально-технических и др.) и выявление противоречий; создание условий для инновационных процессов; разработка Концепции желаемого будущего; разработка механизма управления реализацией Программы; разработка нормативных, проектных и других материалов, обеспечивающих планирование повышения квалификации и стажировки.

II этап – внедренческий (2013-2016) Апробация модели стажерской площадки, реализация программ повышения квалификации и стажировки для различных целевых аудиторий.

III этап- аналитический этап (2016)

анализ достигнутых результатов; определение перспектив дальнейшего развития стажерской площадки, диссеминация инновационного опыта

Для реализации мероприятий этапов проекта и достижения желаемых результатов необходимо обеспечить реализацию следующих функций:

1. Определить потребность в содержании и объемах обучения, переобучения и повышения квалификации различных целевых групп (преподавателей и мастеров производственного обучения учебных заведений профессионального образования, работников действующих школьных столовых, безработных граждан, желающих реинтегрироваться в сферу труда и т.д.) для проведения апробации предлагаемой модели.
2. Сформировать программы и определить оптимальные формы обучения для каждой целевой группы, основанные на требованиях профессиональных стандартов.
3. Разработать методическое сопровождение для разработанных программ обучения.
4. Подготовить корпус педагогов, которые будут в дальнейшем реализовывать обучение вышеуказанных целевых групп.

3.4. План реализации проекта

Этап проекта	Содержание этапа	Прогнозируемый результат	Средства контроля	Научно-методические, учебно-методические продукты
Первый этап: подготовительный (2013г.)	1. Формирование проектно-инициативной группы	Приказ о создании проектно-инициативной группы	Общественная презентация.	Анализ существующей системы и определение желаемого будущего обновленной образовательной системы; Определение целей и задач для работы стажерской площадки Проект плана мероприятий по организации и работе стажерской площадки
	2.Разработка модели стажерской площадки	Модель стажерской площадки	Общественная презентация.	Модель и обоснование ее структурных элементов.
	3.Создание нормативно-правовой и методической базы, информационных и программно-методических ресурсов для обеспечения функционирования управления реализацией	НПА, локальные акты. Информационные буклеты, методические разработки.	Административный контроль Общественная презентация. Размещение на	Должностные инструкции; Изменения в положение о стимулирующих выплатах и др. Программа контроля и мониторинга реализации

	инновационного проекта	План мероприятий по реализации проекта методической службы ОУ. Буклет «Центр профессионального мастерства индустрии питания»	сайте училища	инновационного проекта. Банк нормативно-правовых и методических документов. Буклет. Перечень обучающих семинаров по реализации инновационного проекта.
	4.Модернизация материально-технической базы для реализации инновационного проекта	Приведение в соответствие материально-технической базы с требованиями для реализации инновационного проекта, приобретение необходимого оборудования, установка и обеспечение его функционирования	Общественная презентация. Размещение на сайте училища	Модель работы стажерской площадки

	5. Организация семинаров, мастер-классов по теме стажерской площадки	Участие в совещаниях и мастер-классах по теме стажерской площадки	Публикации	Корректировка плана мероприятий инновационной площадки с учетом современных тенденций и требований
	6. Внедрение проекта стажерской площадки	- Составление графика контроля работы стажерской площадки	1.Профессионально-общественная экспертиза 2.Портфолио профессионального развития педагогов	1.Мастер-классы, педагогические мастерские, проблемно-проектные семинары, методические семинары. 2.Выступления педагогов на научно-педагогических мероприятиях
	7. Приобретение и апробация новых обучающих программ и включение их в урок.	Приобретение: - новых обучающих программ по изучаемым модулям - электронных учебников, электронных приложений к учебникам - электронных КОС	Посещение уроков	Разработки уроков. Методические рекомендации

	8. Разработка собственных программных продуктов	- Создание электронных учебников, интерактивных плакатов, тестов	Общественная презентация	Методические рекомендации по созданию электронных учебников, тестов, интерактивных плакатов
Второй этап: внедренческий (2014 – июнь 2016г.)	1. Внедрение в практику индивидуальных образовательных маршрутов	- введение в работу программы Moodle и организация дистанционного обучения в соответствии с индивидуальными образовательными маршрутами	Посещение уроков. Мониторинг сайта училища.	Методические рекомендации по организации работы в программе Moodle
	2. Активизация деятельности педагогов по самообразованию, в том числе через внутренние курсы, участие в творческих группах, экспериментальных проектах и пр;	- организация работы обучающихся семинаров для педагогов училища - ежегодное участие в ярмарке методических идей - организация работы творческих групп по апробации экспериментальных проектов	- Мониторинг посещаемости педагогами семинарских занятий - Мониторинг результатов - Выступления на педагогических Советах	Сборник методических разработок проведенных семинаров Сборник выступлений Методические рекомендации и разработки

	3.Создание пакета диагностических заданий по определению уровня сформированности профессиональных компетенций стажеров	Диагностические электронные тестовые задания для входного, промежуточного и итогового контроля по всем изучаемым темам	Конкурс тестовых заданий	База тестовых заданий
	4.Мониторинг реализации проекта	Мероприятия по контролю реализации проекта, выявление несоответствий и их устранение	Промежуточный анализ и отчет о реализации проекта	Программа мониторинга реализации проекта и корректирующих мероприятий
	5.Создание возможностей для педагогов реализовать свой потенциал в разнообразных видах деятельности	Выступление педагогов на научно-практических конференциях разного уровня.	Общественная презентация	Тезисы выступлений Сборники
	6.Стимулирование индивидуальных достижений педагога	Аттестация, конкурсы педагогического мастерства	Повышение заработной платы за счет стимулирующих выплат	Изменения в положение о стимулирующих выплатах руководящих, педагогических и др. работников ОУ. Портфолио педагогических

				достижений
Третий этап: аналитический (июнь 2016 – декабрь 2016)	1.Деятельность по обобщению результатов и диссеминации опыта экспериментального проекта	Публикации в региональных изданиях	Мониторинг методических изданий	Тезисы выступлений Сборники с публикациями по обобщению результатов педагогической деятельности
	2.Обобщение, оформление и тиражирование результатов деятельности стажерской площадки. Определение перспектив работы.	- Публикации в методических журналах - выступления на научно-практических конференциях	- Отчет о результатах и эффектах проекта - аналитические справки по результатам - анкетирование педагогов и обучающихся для изучения степени удовлетворенности	Круглый стол по результатам работы стажерской площадки
	3.Определение перечня направлений по развитию инновационного проекта	Публикации в методических журналах - выступления на научно-практических конференциях	Итоговый аналитический отчет о деятельности базовой площадки	Стратегия дальнейшего развития инновационной площадки

Календарный план реализации проекта

№ п/п	Перечень запланированных мероприятий	Содержание работы	Сроки	Характеристика полученных результатов, тиражируемых продуктов
Первый этап: подготовительный (2013г.)				
1	Разработка модели деятельности стажерской площадки	Анализ функционирующих стажерских площадок, разработка модели стажерской площадки, удовлетворяющей запросам педагогов, и обучающихся - стажеров	Июнь 2013	Графическое изображение взаимодействия стажерской площадки с образовательными учреждениями края и сетевое взаимодействие с социальными партнерами
2	Заседание проектно- инициативной группы	Составление программы деятельности	Июнь 2013	Программа деятельности, календарный план работы.
3	Проведение диагностических мероприятий	Диагностика материально- технических и информационно- методических ресурсов	Сентябр ь 2013	Аналитический отчет о стартовой готовности к реализации проекта
4	Ресурсное обеспечение проекта	Проведение диагностических мероприятий	Сентябр ь 2013	Создание на сайте училища странички стажерской площадки
5	Выступление на педагогическом Совете училища	Презентация программы	Сентябр ь 2013	Утверждение программы
6	Работа МК по профессии	Создание творческих групп	Октябрь	Подпрограммы:

	«Повар, кондитер» по распределению работы в рамках базовой площадки	по работе над подпрограммами	2013	- Карвинг - Работа с мастикой - Работа с шоколадом
7	Создание информационных и учебно-методических материалов	Выявление потребностей и запросов стажеров по пополнению знаний по теме стажерской площадки	Ноябрь 2013	Буклет «Центр профессионального мастерства индустрии питания»
8	Разработка и реализация программы повышения квалификации педагогов по теме стажерской площадки	Обучение педагогов: - в АКИПКРО - дистант в других ОУ ДПО -на мастер-классах у социальных партнеров	В течение 2013 - 2016 года	Удостоверения, сертификаты
9	Модернизация материально-технической базы училища в соответствии с требованиями стажерской площадки	Приобретение: - ПК - мультимедийных проекторов -овощерезки «Robot Coupe» - хлебoreзательной машины - посудомоечной машины	В течение 2013 – 2016 годов	Модернизация учебного кулинарного и кондитерского цехов, включение их в локальную сеть училища, выход в Интернет
Второй этап: внедренческий (2014 – июнь 2016г.)				
1.	Обучающие семинары для педагогов училища	Использование системно-деятельностного подхода в преподавании специальных дисциплин по профессии «Повар, кондитер»	В течение 2014года	Разработка проектов урока учебной практики
2.	Открытые уроки для	Опыт использования деятельностного	Октябрь 2013	Анализ

	педагогов училища	подхода на разных этапах урока в преподавании специальных дисциплин	– декабрь 2013	открытых уроков
3.	Мастер-классы для педагогов училища	Использование ИКТ при системно-деятельностном подходе	2013	Методические разработки
4.	Участие в ярмарке методических идей для педагогов училища	Изучение опыта работы педагогов училища по использованию современных педагогических технологий	Январь 2014, 2015, 2016 гг.	Сборники
5.	Участие в зональной научно-практической конференции	Изучение опыта работы педагогов училищ Каменского и Славгородского образовательных округов, обучающихся по профессии «Повар, кондитер»	Февраль 2014, 2015, 2016 гг.	Сборники
6.	Улучшение материально-технической базы училища	Приобретение: - ПК - мультимедийных проекторов - электронных книг - флипчартов - маркерных досок	2014 2014 - 2015 2013 - 2016 2014 2013	Повышение качества предоставляемых образовательных услуг
7.	Введение в работу программы Moodle для создания индивидуальных образовательных маршрутов	- для использования во время уроков - для организации дистанционного обучения	Сентябрь 2014 Январь 2015	Повышение качества предоставляемых образовательных услуг
8.	Организация работы творческих групп по апробации	Апробация инновационных технологий на уроках и во внеурочной деятельности	Март 2015	Методические разработки Методические

	экспериментальных проектов			рекомендации
9	Трансляция педагогического опыта	Участие педагогов в семинарах, конференциях, конкурсах по теме базовой площадки	2014 – 2016 годы	Дипломы, сертификаты.
10.	Создание банка ЦОР, электронных учебников, электронных пособий по всем преподаваемым дисциплинам	Создание базы тестовых заданий	Июнь 2016	Электронная база
11.	Создание пакета диагностических заданий по определению уровня сформированности профессиональных компетенций стажеров	Диагностические электронные тестовые задания для входного, промежуточного и итогового контроля	Декабрь 2013	База тестовых заданий
12.	Мониторинг реализации проекта	Определение четких критериев результативности и эффективности работы, Промежуточный анализ и отчет о реализации проекта	Ежегодно	Программа мониторинга
13.	Стимулирование педагогов, работающих на стажерской площадке	Внесение изменений в Положение о стимулирующих выплатах	Январь, июнь	Повышение заработной платы за счет стимулирующих выплат
Третий этап: аналитический (июнь 2016 – декабрь 2016)				

1.	Обобщение, оформление и тиражирование результатов проекта		Июнь 2016 – сентябрь 2016	Сборник методических разработок Сертификация проектных продуктов
2.	Диссеминация инновационного опыта	Выступление на зональных и краевых конференциях, ярмарках, фестивалях Публикации в методических журналах	Ноябрь 2016 – декабрь 2016	Стендовый доклад Круглый стол Статьи, тезисы
3.	Мониторинг эффективности и результативности деятельности стажерской площадки	анализ изменения условий, анализ качества предоставляемых образовательных услуг, удовлетворенность всех участников образовательного процесса.	Ноябрь 2016 года	Управленческие решения по эффективности работы стажерской площадки и перспективах ее развития
4.	Создание на базе стажерской площадки нового инновационного проекта	Создание новой модели инновационной площадки	Декабрь 2016	Заявка на новый инновационный проект

3.5. Система и механизмы управления

Управление деятельностью, научно-методическое сопровождение деятельности, содействие в обобщении, распространении опыта стажерской площадки осуществляет КГБОУ АКИПКРО, в лице ректора (далее – Руководитель).

Руководитель стажерской площадки в своей деятельности руководствуется Положением о стажировке преподавателей и мастеров производственного обучения учреждений системы профессионального образования Алтайского края, программой деятельности стажерской площадки и выполняет следующие функции:

- обеспечивает качественную подготовку сотрудников стажерской площадки - специалистов по заявленному направлению деятельности;
- назначает тьюторов из числа наиболее опытных и компетентных сотрудников по теме повышения квалификации педагогов для сопровождения обучающихся, активно привлекая опыт других регионов и его носителей;
- организует и контролирует деятельность по накоплению образовательных ресурсов и их диссеминации;
- осуществляет информационную поддержку предъявления результатов деятельности стажерской площадки;
- организует и контролирует деятельность по эффективному использованию средств, выделяемых для функционирования площадки;

В целях координации и развития деятельности стажерской площадки руководитель ОУ назначает ответственного из числа администрации, педагогических работников училища.

Ответственный за работу стажерской площадки:

- готовит предложения по формированию основных направлений деятельности стажерской площадки и критериям эффективности их реализации;
- готовит предложения по использованию результатов деятельности стажерской площадки, в том числе в массовой практике;
- информирует общественность о реализуемых стажерской площадкой инновационных образовательных проектах (программах) (далее - проект (программа));
- представляет ежегодный аналитический отчет о результатах

деятельности стажерской площадки;

– готовит предложения АКИПКРО по обобщению на краевом уровне опыта педагогов, участников инновационных площадок, и выдачи им подтверждающих документов установленного образца.

3.6. Календарный план работы на текущий год

№	Мероприятие	Ответственный	Дата выполнения	Ожидаемый результат
Организационное направление				
	Разработка модели деятельности стажерской площадки	методист	Июнь	Графическое изображение взаимодействия стажерской площадки с образовательными учреждениями края и сетевое взаимодействие с социальными партнерами
	Разработка программы деятельности стажерской	методист	Июнь	Программа деятельности, календарный план работы.
	Проведение диагностических мероприятий	методист	Сентябрь	Аналитический отчет о стартовой готовности к реализации проекта
	Презентация программы деятельности стажерской площадки на педагогическом Совете	методист	Сентябрь	Утверждение программы
	Создание творческих групп по работе над подпрограммами	Руководитель МК	Октябрь	Разработка подпрограмм: - «Карвинг» - «Работа с мастикой» - «Работа с шоколадом»
	Приобретение: - ПК - мультимедийных проекторов -овощерезки «Robot Coupe» - хлеборезательной машины - посудомоечной машины	Администрация	Сентябрь - декабрь	Модернизация учебного кулинарного и кондитерского цехов, включение их в локальную сеть училища, выход в Интернет
	Разработка механизмов оценки компетенций для оптимизации и индивидуализации программ обучения, переобучения и повышения квалификации и сертификации компетенций лиц, завершивших обучение	Методист	Сентябрь	Создание пакета документов для оценки компетенций разных категорий обучающихся

	Разработать образовательные программы для различных целевых групп		Октябрь	
	Разработать методическое сопровождение (учебные материалы) для программ обучения, переобучения и повышения квалификации, стажировки различных целевых групп	Руководитель МК, методист	Октябрь	Создание пакета документов для педагогов, работающих на стажерской площадке
	Провести апробацию разработанных программ обучения для различных целевых групп	Преподаватели, мастера п/о		Стажерские практики
Методическое направление				
	Информационное обеспечение деятельности стажерской площадки	Методист	Сентябрь	Создание на сайте училища странички стажерской площадки
	Создание информационных и учебно-методических материалов	Преподаватели, мастера п/о	Ноябрь	Буклет «Центр профессионального мастерства индустрии питания»
	Обучение педагогов: - в АКИПКРО - дистант в других ОУ ДПО -на мастер-классах у социальных партнеров	Методист	Сентябрь - декабрь	Повышение квалификации. Удостоверения, сертификаты
	Посещение методических семинаров для педагогов училища по теме «Использование системно-деятельностного подхода в преподавании специальных дисциплин»	Методист	2013	Разработка проектов урока учебной практики
	Проведение открытых уроков для педагогов училища	Преподаватели, мастера п/о	Сентябрь – декабрь	Презентация опыта использования деятельностного подхода на разных этапах урока в преподавании специальных дисциплин
	Проведение мастер-классов для педагогов училища по теме «Использование ИКТ при системно-деятельностном подходе»	Преподаватели, мастера п/о	Сентябрь - декабрь	Методические разработки
	Создание пакета диагностических заданий по определению уровня	Преподаватели, мастера п/о	Декабрь	Банк электронных тестовых заданий

	сформированности профессиональных компетенций стажеров			
--	--	--	--	--

IV. Ресурсное обеспечение реализации проекта

4.1. Кадровое обеспечение

К непосредственной реализации проекта будут привлечены:

- Преподаватели специальных дисциплин и мастера производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70», имеющие опыт работы с поварами школьных столовых.
- Преподаватели и управленческое звено средних профессиональных учебных заведений – социальных партнеров КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70».
- Специалисты Роспотребнадзора Павловского района.
- Преподаватели КГБОУ АКИПКРО – оказание методической помощи.
- Сотрудники торговых компаний для проведения мастер-классов.

Общее руководство будет осуществляться методическим Советом КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70».

**Общие сведения о педагогах, работающих по профессии «Повар, кондитер» в рамках реализации
инновационного проекта стажерской площадки**

№	ФИО	Должность	стаж			Квалификационная категория	Дата аттестации	Учебное заведение, год окончания	Специальность и квалификация по диплому	Курсовая переподготовка	Награды	Тема по самообразованию
			Общий	Педагогический	В должности							
1	Владимирцева Н.А.	Преподаватель специальных дисциплин	38	11	11	высшая	28.04.2009	Высшее профессиональное Новосибирский институт советской кооперативной торговли,	Технология и организация общественного питания. Инженер-технолог	АКИПКРО 2008		Повышение качества учебных достижений обучающихся по П.М. 01.01. – 07. 01 на основе модульно-рейтинговой технологии обучения
2	Шевченко Е.В.	Мастер п/о	28	18	18	высшая	28.04.2009	среднее профессиональное БТЭК	Технология и организация общественного питания. Техник-	АКИПКРО 2008, 2009 2012	Нагрудный знак «Почетный работник НПО	Рабочая тетрадь как средство развития познавательной активности при организации аудиторной и внеаудиторной

									технолог обществе нного питания		РФ», 2010г.	работы учащихся
3	Смагина Т.П.	Мастер п/о	36	19	19	высшая	28.04. 2009	Высшее профессиональное Омский технологический институт	Инженер- технолог	АКИПКРО 2008, 2013	Районн ая грамот а 2011	Использование технологии «Обучение в сотрудничестве» на ЛПЗ по профессии «Повар-кондитер»
4	Лаптева Н.П.	Мастер п/о	28	18	18	первая	28.04. 2009	Среднее профессиональное Горно-Алтайский технологический техникум	Техник- технолог	АКИПКРО 2008	Районн ая грамот а 2013	Использование метода игровых ситуаций на занятиях учебной практики по профессии «Повар- кондитер»

4.2. Научно-методическое обеспечение

В образовательном учреждении хорошо развита методическая служба, что будет способствовать эффективному сопровождению реализации проекта.

Одно из активных направлений деятельности методической службы апробация и внедрение в образовательный процесс современных образовательных технологий:

- Технология проектной деятельности;
- Технология проблемного обучения;
- Технология использования в обучении игровых методов: ролевых, деловых игр;
- Обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа) педагогов;
- Дифференцированный подход к обучению.
- Технология рефлексивного обучения (портфолио);
- Технологии научно-исследовательской деятельности.
- Технологии с использованием интерактивных методов обучения;
- Групповая дискуссия ;
- «Мозговой штурм»;
- Анализ конкретной ситуации;
- Метод проектов;
- В производственном обучении преподавателями и мастерами п/о используются имитационные технологии (кондитерский цех).

Такой подход к обучению и образованию требуют современные социально-экономические условия, так как исследования показывают, что работодатели заинтересованы в таком работнике, который:

- умеет думать самостоятельно и решать разнообразные проблемы, активно и творчески включаться в решение сложных производственных проблем (умеет применять полученные знания для их решения);
- может стать непосредственным и заинтересованным участником, прежде всего инновационных процессов, активно искать, предлагать, а главное, реализовывать решения, отвечающие требованиям времени;
- чувствовать прямую причастность к текущим делам и будущему своего предприятия;

- умеет самостоятельно пополнять свои знания в условиях постоянного их обновления и растущего потока информации;
- обладает личностными качествами: профессиональной этикой, вежливостью, дисциплинированностью, добросовестным отношением к делу.
- внедрение в профессиональную подготовку передовых приёмов и методов организации труда, используемых на предприятии;
- получение профессиональных навыков в процессе изготовления готовой продукции;
- умение применять теоретические знания для решения практических задач;
- четкое понимание самой сути производства и производственного процесса;
- формирование стремления к более глубокому овладению выбранной профессией;
- умение выполнять работу с применением современной техники высокотехнологичного производства.

Для выполнения намеченных задач происходит изменение содержания образования, перевод его на качественно новый уровень.

Все кабинеты и лаборатории по профессии «Повар, кондитер» оснащены необходимым современным иллюстративным материалом, моделями, справочной и учебной литературой, техническими средствами обучения, компьютерной техникой.

4.3. Информационное обеспечение

В училище с 2010 года реализуется программа информатизации, которая является подпрограммой Программы развития училища и направлена на повышение информационной компетентности и культуры всех участников образовательного процесса.

Материально-техническая база училища	2010 г.	2011 г.	2012 г. (на 01.09.2012)
Компьютеры	31	55	85
Ноутбуки	1	4	7
Мультимедиапроекторы	1	5	8
МФУ	1	4	7
Принтеры	3	6	10
Сканеры	1	2	4

Ксероксы	1	2	2
Интерактивные доски	1	3	4
Сервер	0	0	1

В настоящее время (на 01.09.2012 г.) в училище - 3 компьютерных класса по 11, 15 и 21 компьютеров соответственно, 70 компьютеров объединены в локальную сеть. Училище имеет высокоскоростной безлимитный доступ к Интернету на скорости 3 Мб/с, создан и активно работает сайт училища.

Техническую поддержку средств ИКТ осуществляет системный администратор.

Методическую поддержку использования ИКТ педагогами организует преподаватель информатики и методист.

Библиотека училища насчитывает свыше 50 CD и DVD дисков. 50 % дисков это «Школа Кирилла и Мефодия», а так же компании «Новый диск» и корпорация ЗАО «Диполь» г. Саратов. Учет поступившего библиотечного и медиафонда проводится с использованием программы «Ирбис» (пока в тестовом режиме), MSExcel 2007. На сервере формируется электронная библиотека дидактических и методических материалов по предметам, созданных педагогами и обучающимися училища. Она включает в себя текстовую, звуковую, графическую и видео - информацию, которая нарабатывалась с 2006 года. Все эти цифровые образовательные ресурсы находятся в общем доступе и используются как преподавателями и мастерами производственного обучения, так и обучающимися.

Почти все педагоги систематически используют в своей деятельности современные педагогические технологии, ориентированные на профессиональное образование обучающихся в сфере высокотехнологичных производств. 100 % педагогического коллектива прошли курсы компьютерной грамотности.

Число обучающихся на 1 компьютер – 3 человека.

В 2013 году на сайте училища установлена система управления обучением Moodle, которая ориентирована на организацию учебного процесса в дистанционной форме со всеми присущими для таких систем характеристиками:

- средства для создания курса с многоуровневым авторизованным доступом;
- средства организации взаимодействия субъектов учебного процесса (встроенная почта, форум, чат);

- средства оценки выполненных заданий, в том числе средства тестирования и анкетирования.

Приказом управления Алтайского края по образованию и делам молодежи № 917 от 13.03.2012г. КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70» был присвоен статус базовой площадки по теме «Информационно-коммуникативные технологии как основной механизм повышения конкурентоспособности специалистов сельскохозяйственного производства».

Для организации работы базовой площадки оборудован кабинет, который оснащен современной компьютерной техникой: интерактивная доска, мультимедийный проектор, 20 компьютеров - моноблоков, объединенных в локальную сеть кабинета и включенных в общую локальную сеть училища, имеющих выход в Интернет. В кабинете базовой площадки проходят уроки по профессиональным модулям и общепрофессиональным дисциплинам по профессии «Повар, кондитер»

Базовая площадка по теме «Информационно-коммуникативные технологии как основной механизм повышения конкурентоспособности специалистов сельскохозяйственного производства» дала возможность выйти на новый уровень применения ИКТ, сделать его системным и распространить на все сферы деятельности училища. Сегодня мы определяем инфраструктуру училища как совокупность всей материально-технической, организационной и методической базы, всех служб, а так же связей с организациями обеспечивающих необходимые условия для деятельности училища в целом.

В настоящее время разработана программа базовой площадки по теме: «Единая информационно-образовательная среда как средство повышения качества и открытости образования», что позволит ОУ сформировать современную инфраструктуру образовательного учреждения в условиях информатизации современного образования, реализовать модель единой информационно-образовательной среды училища как важного фактора, обеспечивающего необходимое качество образования и предоставляющего необходимые условия для развития всех субъектов образовательного процесса.

4.4. Социально-психологическое обеспечение

В училище отлажена система стимулирования педагогических работников, активно использующих инновации в своей деятельности и имеющие высокие показатели образовательного процесса. Разработаны и действуют:

- Положение о стимулирующих надбавках работникам учреждения за качество и результативность профессиональной деятельности педагогических и руководящих работников.
- Положение об оценке результативности профессиональной деятельности работников учреждения

Действует Совет училища, экспертный Совет. Победители и призеры конкурсов и мероприятий разного уровня получают разовые премии в соответствии с Коллективным Трудовым договором.

V. Бизнес-план текущего года

Наименование	Кол-во единиц	Цена 1 единицы	Общая стоимость	Год приобретения
ОБОРУДОВАНИЕ:				
Блендер BRUNMR-550	3	4000	12000	2013
Кофемашина MELITTA CAFFEO	1	33000	33000	2013
Машина хлеборезательная SM-302	1	44000	44000	2013
Миксер ABM-11A3C	6	1000	6000	2013
Планитарный миксер B5A	1	15000	15000	2013
Рыбоочиститель PO-1M	1	12000	12000	2013
Сковорода электрическая СЭЧ-0,25	1	43200	43200	2013
Стол с охлаждаемой поверхностью EEPX-90G	2	35000	70000	2013
Тестораскаточная машина KPT 80/50	1	100000	100000	2013
Фаршемешалка STARFOD BX 50A	1	64600	64600	2013
Электровафельница	1	5000	5000	2013
Электрокипятильник	1	10000	10000	2013
Электрофритюрница BECKERSFB	1	10000	10000	2013
Посудомоечная машина	1	60000	60000	2013
Овощерезательная машина	1	65000	65000	2013
Всего			549800	

ИНВЕНТАРЬ:				
Комплект поварских ножей	14	650	9100	2013
Комплект поварских ножей для мяса	14	650	9100	2013
Комплект поварских ножей для рыбы	14	650	9100	2013
Листы кондитерские	6	700	4200	2013
Нож карбовочный	14	35	490	2013
Нож коренчатый	14	45	630	2013
Нож средний поварской	14	55	770	2013
Нож хлебoreзный	14	55	770	2013
Плато для торта	14	110	1540	2013
Всего			26600	
ПОСУДА:				
Кастрюли (1,6 л)	14	220	3080	2013
Кастрюли (1л)	14	130	1820	2013
Кастрюли (5л)	14	250	3500	2013
Сковорода d 18	14	85	1190	2013
Сковорода d 26	14	100	1400	2013
Сковорода блинная d 15	14	80	1120	2013
Сковорода блинная d 26	14	100	1400	2013
Сковорода порционная	14	160	2240	2013
Всего			15750	
Итого			592150	

VI. Эффективность изменений после реализации проекта

6.1 Результативность реализации проекта

В результате реализации инновационного проекта создания стажерской площадки будут созданы организационные и психолого-педагогические условия для формирования и развития профессиональных компетенций педагогических работников, реализующих программы по профессии «Повар, кондитер», а также поваров и работников по техническому обслуживанию модернизированных школьных столовых в условиях инновационного развития индустрии питания.

Продуктом деятельности площадки является проектирование стажерами на основе изученного инновационного опыта собственных вариативных моделей профессиональной деятельности, адаптированных к условиям конкретного образовательного учреждения.

Участники стажировки получают возможность:

- изучить имеющийся опыт инновационной деятельности;
- провести доработку, коррекцию, адаптацию опыта к условиям внедрения в своём образовательном учреждении;
- разработать локальные акты, регламентирующие внедрение инноваций;
- разработать программу по внедрению инновации в своём образовательном учреждении.

6.2. Критерии эффективности реализации проекта

Оценка эффективности деятельности стажерской площадки определяется краевой экспертной комиссией по формированию инновационной инфраструктуры системы профессионального образования Алтайского края по следующим показателям и критериям:

– Обеспечено ресурсное обновление инновационной программы:

- нормативно-правового, учебно-методического, материально-технического, кадрового, финансового для формирования стажерской площадки
- обеспечено функционирование стажерской площадки в соответствии Программой;
- реализация программ дистанционного и электронного обучения.
- выполнение плана деятельности стажерской площадки:

- реализован полностью;
- реализован частично;

реализованы лишь отдельные направления

– Обеспечен профессиональный рост педагогов и поваров школьных столовых через стажерскую площадку:

– разработка и реализация плана и программы повышения квалификации и стажировки педагогов, реализующих программы подготовки по профессии «повар, кондитер»;

- разработка и реализация плана и программы повышения квалификации и стажировки поваров и работников школьных столовых;

- количество образовательных учреждений, педагогических работников, которые явились слушателями курсов, участниками различных форм повышения квалификации;

- объем реализации дополнительной профессиональной программы: количество часов учебных занятий.

-Сформирована система мониторинга результатов деятельности участников образовательного процесса.

- разработаны критерии и показатели оценки уровня сформированности результатов образовательной программы;

- количество образовательных учреждений, педагогических работников, которые внедрили соответствующие инновации стажерской площадки в своей деятельности;

- влияние результатов деятельности стажерской площадки на собственную результативность в таких аспектах как: эффективность образовательного процесса; уровень профессиональной квалификации участников стажерской площадки; повышение социального статуса, престижности образовательного учреждения.

Эффективность стажерской площадки определяется на основе выделенных критериев методом экспертной оценки. В качестве экспертов приглашаются работники структурных подразделений Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края, КГБОУ АКИПКРО.

Экспертная оценка осуществляется систематически. По результатам экспертной оценки выстраивается рейтинг стажерской площадки.

Эффективность стажерской площадки может быть определена в ходе участия стажерской площадки в краевых и зональных мероприятиях, конкурсах, грантах и т.п. в области профессионального образования.

6.3. Ожидаемые результаты

- создана модель многоцелевого и многоуровневого обучения различных целевых групп на базе стажерской площадки КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70»
- обеспечено ресурсное обновление инновационной программы;
- создана система управления стажерской площадкой;
- обеспечен профессиональный рост педагогов, реализующих подготовку по профессии «Повар, кондитер» и поваров школьных столовых через стажерскую площадку;
- сформирован банк творческих образовательных продуктов стажеров и созданы условия его использования педагогическим сообществом;
- сформирована система мониторинга результатов деятельности участников образовательного процесса;
- повысилась эффективность образовательного процесса КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70»;
- повысился уровень профессиональной квалификации участников стажерской площадки;
- повысился социальный статус, престижность образовательного учреждения КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70».

VII. Устойчивость инновационной деятельности и дальнейшее развитие

Риски	Механизмы их преодоления
<i>Финансовый риск</i> - Отсутствие финансов. - Недостаточное финансирование для реализации проекта	- Расширение перечня платных образовательных услуг. - Привлечение к реализации проекта заинтересованных работодателей.
<i>Материально-технический риск</i> - Отсутствие необходимого оборудования для организации стажировок по современным технологиям индустрии питания.	- обучение на имеющемся в КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70» оборудовании с привлечением социальных партнеров, имеющих

	необходимое оборудование на своем предприятии
<i>Социально-психологический риск</i> - Низкая мотивация участников реализации Программы. - Непродуктивное сотрудничество с социальными партнёрами и участников сетевого взаимодействия - Недостаточный уровень профессионализма участников реализации Программы.	- повышение заработной платы за счет стимулирующих выплат - привлечение новых социальных партнеров - расширение перечня изучаемых вопросов - прохождение стажировок, участие в мастер-классах, обучающих семинарах, профессиональная переподготовка

При положительной динамике реализации Программы возможны следующие перспективы:

1. Создание саморазвивающейся системы подготовки квалифицированных рабочих кадров и индустрии питания профессиональными образовательными организациями, которая обеспечит перспективу инновационного социально-экономического развития региона.
2. Внедрение современных технологий производства в образовательный процесс.
3. Активизация деятельности ОУ в рамках компетентного подхода к образованию.
4. Проведение научно-практических семинаров и мастер-классов.

Обобщение опыта работы профессиональных образовательных организаций по подготовке квалифицированных рабочих и специалистов индустрии питания.

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИХ РАЗРАБОТОК, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИХ ПРОГРАММУ

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. , Татарская Л.Л. «Кулинария» - 2-е изд. М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2011.
2. Матюхина З.П. Королькова Э.П Товароведение пищевых продуктов – М.: Издательский центр «Академия», 2006.
3. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Издательский центр «Академия», 2006
4. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2006.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2009.
6. Семиряжко Т.Г, Дерюгина М.Ю Кулинария контрольные материалы- М.: Издательский центр «Академия», 2010.

Справочники:

1. Технология приготовления пищи: справочник технолога / Под ред. В.В. Усова – М.: Изд-ий центр «Академия», 2010.
2. Мугинова, Г.Р. Сборник технологических задач и методика их решения [Текст]: учеб. пособие / Г. Р. Мугинова, Л. В. Рыжова. – Екатеринбург : Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2009. – 115 с.

Дополнительные источники:

1. Учебники и учебные пособия:
 1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006. – 96 с.
 2. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2009. – 272 с.
 3. Соловьёва О.М, Миронова Г.К, Елепин А.П. Кулинария в двух частях – М, Академкнига/учебник 2007

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru](http://povary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by).

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

Федеральный центр информационно -образовательных ресурсов.

Форма доступа: <http://fcior.edu.ru>

Школа карвинга. Форма доступа: <http://www.borner>.