



**Министерство образования и науки  
Ульяновской области  
Областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Сурский агротехнологический техникум»**

**ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ПРОЕКТ**

**Инновационная лаборатория  
«Профстарт»**

**( в рамках ПМ 01.Приготовление блюд из  
овощей и грибов)**

Преподаватель дисциплин профессионального цикла по  
профессии «Повар,кондитер»

**Самылина Марина Владимировна**

**р.п.Сурское, 2016г.**

## Пояснительная записка

В настоящее время среднее профессиональное образование страны находится на новом витке своего развития. Этот этап обусловлен продолжающейся стандартизацией требований работодателей к уровню и качеству подготовки рабочих кадров и специалистов среднего звена.

Данные требования изложены в профессиональных стандартах, разработка которых осуществляется по поручению Президента РФ.

На этом основании перед профессиональными образовательными организациями встает задача актуализации программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и программ подготовки специалистов среднего звена, их синхронизации с профессиональными стандартами в части соответствующего уровня квалификации, достижения целей видов профессиональной деятельности в процессе освоения программ среднего профессионального образования.

Другим фактором, предопределяющим специфику развития среднего профессионального образования в настоящее время, является вступление Российской Федерации в движение WorldSkills, целью которого является повышение престижа рабочих профессий, развитие профессионального образования путем гармонизации лучших практик и профессиональных стандартов посредством организации и проведения конкурсов профессионального мастерства, повышение качества подготовки с ориентацией на мировые стандарты.

Проведя сопоставительный анализ ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер» с профессиональными стандартами «Повар», утверждённым Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н., «Кондитер», утверждённым Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 № 597н., были выявлены дополнительные практические умения, отсутствующие в образовательной программе, разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

В связи с этим появилась идея создать инновационную лабораторию, деятельность которой позволит студентам освоить дополнительные практические умения, заявленные в профессиональных стандартах (далее ПС) и стандартах WorldSkills.

**Цель проекта:** создание условий для освоения студентами дополнительных практических умений в соответствии с профессиональными стандартами и стандартами WorldSkills и разработка плана деятельности инновационной лаборатории «Профстарт».

**Гипотеза:** если создать условия для освоения студентами дополнительных практических умений в рамках занятий инновационной лаборатории в соответствии с требованиями ПС и WorldSkills, то это позволит: сформировать новые компетенции по профессии; удовлетворить требования работодателей в части соответствия квалификации выпускников требованиям современной экономики региона.

**Задачи проекта:**

- проанализировать ФГОС СПО, ПС и стандарты WorldSkills и выявить дополнительные практические умения, необходимые для формирования новых компетенций;
- внести изменения в образовательную программу ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов с учётом результатов сопоставительного анализа;
- создать инновационную лабораторию «Профстарт»;
- разработать и внедрить план деятельности инновационной лаборатории «Профстарт»;
- проанализировать качество подготовки студентов по ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов.

**Участники проекта**

Студенты 1 курса по профессии «Повар, кондитер»

**Сроки реализации проекта.**

Проект «Инновационная лаборатория «Профстарт» рассчитан на 12 месяцев (июнь 2015г. – июнь 2016г.).

## Этапы реализации проекта

### ➤ Подготовительный этап(июнь-август2015г.)

Анализ ФГОС СПО, ПС и WorldSkills, выявление дополнительных практических умений необходимых для формирования новых компетенций.Внесение изменений в образовательную программу ПМ 01.Приготовление блюд из овощей и грибов с учётом результатов сопоставительного анализа. Создание локальных актов по работе инновационной лаборатории «Профстарт».

### ➤ Деятельностный этап(сентябрь 2015-май2016г.)

Организация работы по взаимодействию с социальными партнёрами, вовлечение их в реализацию проекта.

Координация действий, осуществление запланированных мероприятий, разработка системы контроля за их реализацией.

### ➤ Заключительный этап(июнь 2016 г.)

Демонстрационный экзамен по завершению ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов. Анализ и подведение итогов работы. Продолжение работы с учетом рекомендаций, выработанных в результате анализа.

## Рабочий план реализации проекта

### Этап

|    |                  | Подготовительный этап  |
|----|------------------|--|
| 1. | Сроки реализации | июнь-август2015г.  |
| 2. | Содержание       | - Проведение сопоставительного анализа ФГОС СПО и ПС;<br>-актуализация образовательной программы в соответствии с ПС ( в части ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов);<br>-разработка Положения о работе инновационной лаборатории;<br>- разработка программы работы инновационной лаборатории. |
| 3. | Мероприятия      | -Утверждение рабочей программы ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов администрацией техникума и согласование с работодателем;<br>- утверждение Положения;<br>- утверждения Программы.   |

|    |                    |   |
|----|--------------------|---|
| 4. | Участники          | Администрация, преподаватели техникума, социальные партнёры.  |
| 5. | Место проведения   | ОГБПОУ «Сурский агротехнологический техникум»   |
| 6. | Результаты         | - УМК ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов;<br>- положение о работе инновационной лаборатории;<br>- программа работы инновационной лаборатории. |
| 7. | Средства контроля  | Анализ деятельности   |
| 8. | Конечная продукция | - рабочая программа ПМ 01.;<br>- Положение;<br>- программа.   |

## II этап

|    |                  | Деятельностный этап  |
|----|------------------|--|
| 1. | Сроки реализации | сентябрь 2015г. - май 2016г.   |
| 2. | Содержание       | -Организация работы по взаимодействию с социальными партнёрами, вовлечение их в реализацию проекта;<br>-инструктирование студентов 1 курса по деятельности инновационной лаборатории.<br>-подбор форм проведения занятий инновационной лаборатории и активных и интерактивных методов, применяемых в обучении;<br>-координация действий, осуществление запланированных мероприятий, разработка системы контроля за их реализацией.   |
| 3. | Мероприятия      | 1. Круглый стол с социальными партнёрами.<br>2. Встреча-диалог со студентами.<br>3. Заседание ЦМК профессиональных дисциплин (мини-конференция).<br>4. Экскурсия – квест на предприятия общественного питания.<br>5. Модульные практические занятия:<br>-«Приготовление блюд из овощей по фирменным рецептам»;<br>-«Приготовление блюд из овощей по рецептам национальных кухонь»;<br>-«Приготовление блюд из грибов по рецептам национальных кухонь»<br>6. Мастер-классы по:<br>- творческому оформлению блюд из овощей и грибов;<br>- составлению портфолио на блюда из овощей и грибов.<br>7. Практическое занятие – праздник « Приготовление и презентация блюд из овощей и грибов с элементами шоу».<br>8. Конкурс «Мастер-шеф».<br>9. Кулинарный поединок. |

|    |                    |   |
|----|--------------------|---|
| 4. | Участники          | Социальные партнёры, администрация техникума, преподаватели техникума, мастера производственного обучения, студенты 1 курса.  |
| 5. | Место проведения   | ОГБПОУ «Сурский агротехнологический техникум»; предприятия общественного питания.   |
| 6. | Результаты         | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Договор с социальными партнёрами о совместной работе в рамках инновационной лаборатории;</li> <li>-согласованный с работодателями план работы инновационной лаборатории;</li> <li>-включение студентов в работу инновационной лаборатории;</li> <li>- выбор форм и методов проведения мероприятий инновационной лаборатории;</li> <li>- повышение познавательной активности студентов;</li> <li>-повышение мотивации студентов на приобретение профессиональных знаний и умений;</li> <li>-деятельность студентов по освоению дополнительных практических умений под руководством преподавателя дисциплин профессионального цикла.</li> </ul> |
| 7. | Средства контроля  | Анализ деятельности. Независимая оценка выполнения практического задания.   |
| 8. | Конечная продукция | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Договор;</li> <li>- программа, согласованная с работодателями;</li> <li>- список студентов инновационной лаборатории;</li> <li>- план проведения экскурсии в форме квеста;</li> <li>- программа круглого стола;</li> <li>- УМК для выполнения практических занятий;</li> <li>-план проведения мастер-классов.</li> <li>- методические разработки конкурсов: «Мастер-шеф», «Кулинарный поединок».</li> </ul>  |

### III этап

| <b>Заключительный этап</b> |                  |   |
|----------------------------|------------------|---|
| 1.                         | Сроки реализации | Июнь 2016 года  |
| 2.                         | Содержание       | Демонстрационный экзамен по завершению ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов. Анализ и подведение итогов работы, подтверждение или опровержение гипотезы. Продолжение работы с учетом рекомендаций, выработанных в результате анализа. |
| 3.                         | Мероприятия      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Демонстрационный экзамен.</li> <li>2. Корректировка проекта</li> </ol>  |
| 4.                         | Участники        | Администрация техникума, социальные партнёры, преподаватели техникума, мастера производственного обучения, студенты 1 курса.  |

|    |                    |   |
|----|--------------------|---|
| 5. | Место проведения   | ОГБПОУ «Сурский агротехнологический техникум»       |
| 6. | Результаты         | Повышение качества сдачи демонстрационного экзамена |
| 7. | Средства контроля  | Экзамен   |
| 8. | Конечная продукция | Протокол демонстрационного экзамена                 |

### Результаты реализации проекта

В группе №2П по профессии «Повар, кондитер» - 23 человека. Из них активное участие в работе инновационной лаборатории принимали 12 человек (подгруппа №2), 11 человек не принимали участие в работе лаборатории (подгруппа №1).

Мониторинг качества обучения показал, что подгруппа студентов, посещающая занятия инновационной лаборатории, имеют более высокие показатели по всем направлениям:

- анализ успеваемости студентов группы №2П по профессии «Повар, кондитер»

| № п/п | Подгруппы | Качество знаний | Успеваемость |
|-------|-----------|-----------------|--------------|
| 1.    | № 1       | 18%             | 73%          |
| 2.    | №2        | 66%             | 100%         |

- оценка работодателями уровня подготовленности студентов группы №2П по профессии «Повар, кондитер» (по итогам производственной практики в рамках ПМ 01.)

| № п/п | Подгруппы | Отлично         | Хорошо          | Удовлетв.       | Не допущены до практики | Освоенные дополнительные практические умения |
|-------|-----------|-----------------|-----------------|-----------------|-------------------------|--|
| 1.    | №1        | -               | 2 чел.<br>(18%) | 6чел.<br>(55%)  | 3чел.<br>(27%)          | 4 чел.<br>(36%)                              |
| 2.    | №2        | 5 чел.<br>(42%) | 4чел.<br>(33%)  | 3 чел.<br>(25%) | -                       | 12 чел.<br>(100%)                            |

Дополнительные практические умения:

- изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу.

*- результаты демонстрационного экзамена в группе №2П по профессии «Повар, кондитер»*

| № п/п | Наименование подгруппы | Отлично         | Хорошо          | Удовлетв.      | Не допущены до практики |
|-------|------------------------|-----------------|-----------------|----------------|-------------------------|
| 1.    | №1                     | 1 чел.<br>(9%)  | 2 чел.<br>(18%) | 6чел.<br>(55%) | 2чел<br>18%)            |
| 2.    | №2                     | 6 чел.<br>(50%) | 6чел.<br>(50%)  | -              | -                       |

#### **Вывод**

Работа инновационной лаборатории позволила создать условия для освоения студентами дополнительных практических умений, заявленных в профессиональных стандартах. Мониторинг качества обучения показал, что качество знаний и успеваемость студентов инновационной лаборатории значительно выше. По оценке работодателей освоение дополнительных практических умений у них составляет 100% .

Гипотеза, заявленная в педагогическом проекте, нашла своё подтверждение.

Проект может реализовываться в рамках других профессиональных модулей

## Список литературы

### II. 1. Нормативные ссылки.

1. Федеральный закон «О внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации (в части законодательного определения понятия профессионального стандарта, порядка его разработки и утверждения)» от 3 декабря 2012 года № 236-ФЗ.
2. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ.
3. Постановление Правительства Российской Федерации «О Правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов» от 22 января 2013 г. № 23.
4. Приказ Минтруда России «Об утверждении Макета профессионального стандарта» от 12 апреля 2013 г. №147н.
5. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ «Об утверждении уровней квалификаций в целях разработки проектов профессиональных стандартов» от 12 апреля 2013 года № 148н.
6. Стратегия развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2020 года (Одобрена Коллегией Минобрнауки России (протокол от 18 июля 2013 г. № ПК-5вн).
7. Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов» от 22 января 2015 г. N ДЛ-1/05вн.
8. Распоряжение Правительства Российской Федерации « Об утверждении комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015 - 2020 годы» от 3 марта 2015 г. № 349-р.

9. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»» от 07 сентября 2015 № 597н.

10. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»» от 8 сентября 2015 г. № 610 н.

11. Федеральный справочник. Среднее профессиональное образование в России [информационно-аналитическое издание]; Т. 1 / Центр стратегического партнерства. – М.: НП «Центр стратегического партнерства», 2015. – 360 с.

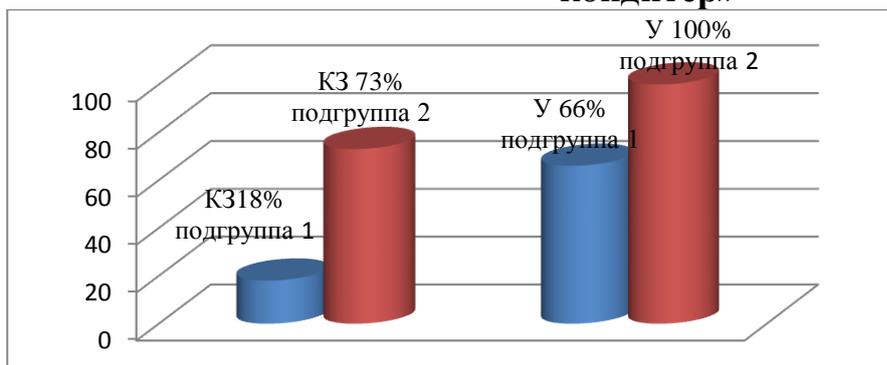
## **П. 2. Использованная литература.**

1. Анопченко А. Российские рабочие выходят на мировые соревнования. – URL: <http://top.rbc.ru/society/31/01/2012/635682.shtml>.

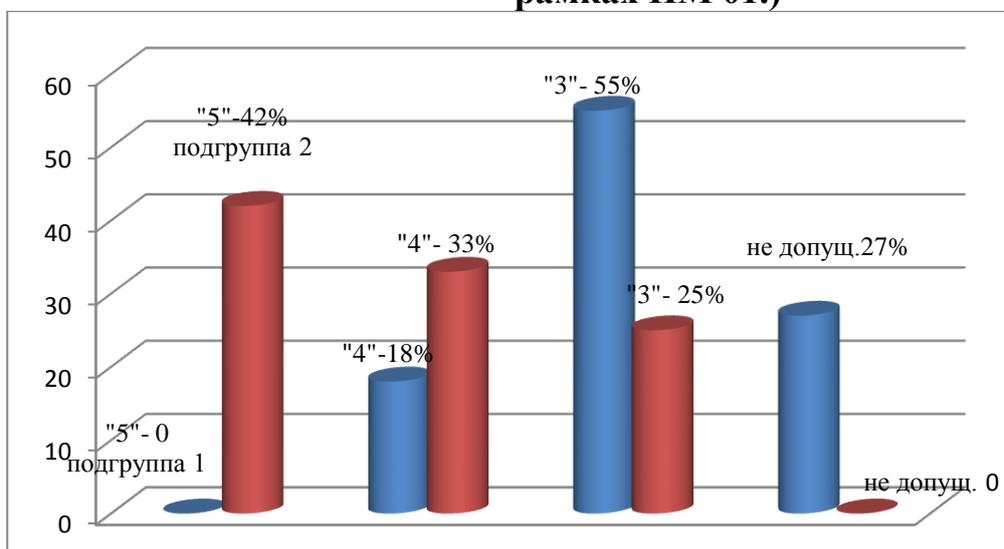
2. WorldSkills: материал из Википедии, свободной энциклопедии. – URL: [http://en.wikipedia.org/wiki/World\\_Skills](http://en.wikipedia.org/wiki/World_Skills).

3. World Skills International. – URL: <http://www.worldskills.org/>.

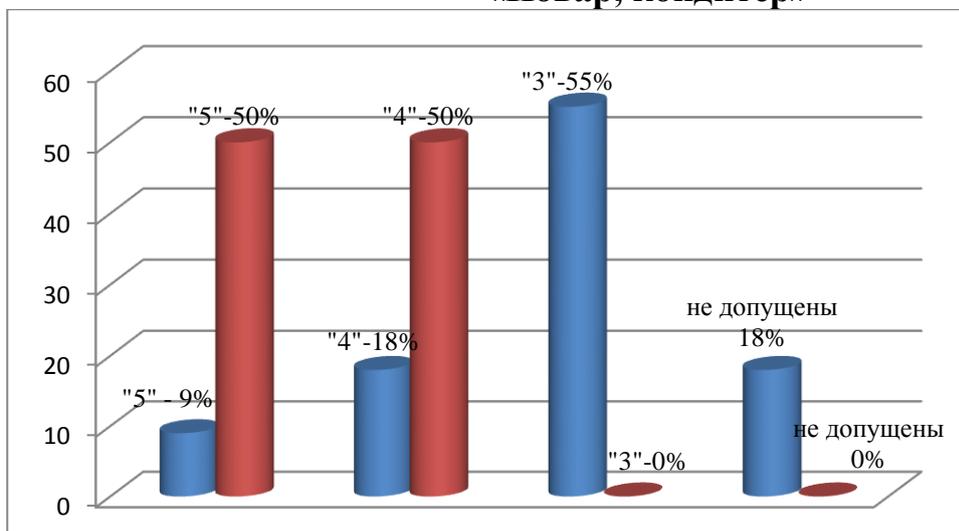
**Анализ успеваемости студентов группы №2П по профессии «Повар, кондитер»**



**Оценка работодателями уровня подготовленности студентов группы №2П по профессии «Повар, кондитер» (по итогам производственной практики в рамках ПМ 01.)**



**Результаты демонстрационного экзамена в группе №2П по профессии «Повар, кондитер»**



**График работы инновационной лаборатории «Профстарт»**

| <b>Месяц</b> | <b>Неделя</b> | <b>День недели</b> | <b>Время</b> |
|--------------|---------------|--------------------|--------------|
| январь       | 4-я           | вторник            | 14-00-16-00  |
| февраль      | 2-я           | вторник            | 14-00-16-00  |
|              | 4-я           | вторник            |              |
| март         | 2-я           | среда              | 14-00-16-00  |
|              | 4-я           | среда              |              |
| апрель       | 2-я           | среда              | 14-00-16-00  |
|              | 4-я           | среда              |              |
| май          | 2-я           | среда              | 14-00-16-00  |
|              | 4-я           | среда              |              |
| июнь         | 2-я           | среда              | 14-00-16-00  |

**Сравнительный анализ  
умений ВД «Приготовление блюд из овощей и грибов» ФГОС СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»  
и трудовых функций (необходимых умений) профессионального стандарта Повар - 4 квалификационный уровень.**

| ФГОС СПО  | Положения ПС   |  | выводы  |
|---|--|--|---|
| Умения  | Трудовые действия  | Необходимые умения   |   |
|   | <b>В/ 02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</b>   |  |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>- обрабатывать различными методами овощи и грибы;</li> <li>- нарезать и формировать традиционные виды овощей и грибов;</li> <li>- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- нарезка и формовка овощей и фруктов;</li> <li>- приготовление и оформление блюд из овощей и грибов;</li> </ul> | <p>Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь</p> <p>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</p> <p>Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу</p> <p>Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления</p> <p>Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия</p> <p>Кратко излагать концепции, оказавшие влияние</p> | <p>Требования ФГОС по объему меньше ПС, требуется корректировка</p> |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  | на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий<br>Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия |  |
|--|--|--|--|

**Выводы:**

Требования ФГОС СПО в части трудовых действий **ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента**

**ТФ В/ 02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий**

- подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- нарезка и формовка овощей и фруктов;
- приготовление и оформление блюд из овощей и грибов;

**по объему меньше ПС, необходима корректировка ОП по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», необходимо внести дополнительные умения:**

*изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь*

*Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий*

*Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения*

*Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу*

*Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления*

*Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий*

*Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия*

*Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий*

*Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия*

