



**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; -актуализация образовательной программы в соответствии с ПС (в части ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов); -разработка Положения о работе инновационной лаборатории; - разработка программы работы инновационной лаборатории.
3.	Мероприятия	-Утверждение рабочей программы ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов администрацией техникума и согласование с работодателем; - утверждение Положения; - 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; - положение о работе инновационной лаборатории; - программа работы инновационной лаборатории.
7.	Средства контроля	Анализ деятельности
8.	Конечная продукция	- рабочая программа ПМ 01.; - Положение; - 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; -инструктирование студентов 1 курса по деятельности инновационной лаборатории. -подбор форм проведения занятий инновационной лаборатории и активных и интерактивных методов, применяемых в обучении; -координация действий, осуществление запланированных мероприятий, разработка системы контроля за их реализацией.
3.	Мероприятия	1. Круглый стол с социальными партнёрами. 2. Встреча-диалог со студентами. 3. Заседание ЦМК профессиональных дисциплин (мини-конференция). 4. Экскурсия – квест на предприятия общественного питания. 5. Модульные практические занятия: -«Приготовление блюд из овощей по фирменным рецептам»; -«Приготовление блюд из овощей по рецептам национальных кухонь»; -«Приготовление блюд из грибов по рецептам национальных кухонь» 6. Мастер-классы по: - творческому оформлению блюд из овощей и грибов; - составлению портфолио на блюда из овощей и грибов. 7. Практическое занятие – праздник « Приготовление и презентация блюд из овощей и грибов с элементами шоу». 8. Конкурс «Мастер-шеф». 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"> -Договор с социальными партнёрами о совместной работе в рамках инновационной лаборатории; -согласованный с работодателями план работы инновационной лаборатории; -включение студентов в работу инновационной лаборатории; - выбор форм и методов проведения мероприятий инновационной лаборатории; - повышение познавательной активности студентов; -повышение мотивации студентов на приобретение профессиональных знаний и умений; -деятельность студентов по освоению дополнительных практических умений под руководством преподавателя дисциплин профессионального цикла.
7.	Средства контроля	Анализ деятельности. Независимая оценка выполнения практического задания.
8.	Конечная продукция	<ul style="list-style-type: none"> - Договор; - программа, согласованная с работодателями; - список студентов инновационной лаборатории; - план проведения экскурсии в форме квеста; - программа круглого стола; - УМК для выполнения практических занятий; -план проведения мастер-классов. - методические разработки конкурсов: «Мастер-шеф», «Кулинарный поединок».

III этап

Заключительный этап		
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"> 1. Демонстрационный экзамен. 2. Корректировка проекта
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. (18%)	6чел. (55%)	3чел. (27%)	4 чел. (36%)
2.	№2	5 чел. (42%)	4чел. (33%)	3 чел. (25%)	-	12 чел. (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. (9%)	2 чел. (18%)	6чел. (55%)	2чел 18%)
2.	№2	6 чел. (50%)	6чел. (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.

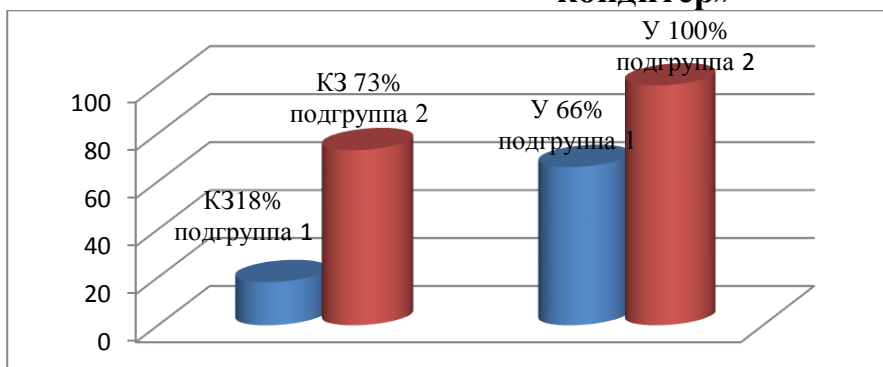
П. 2. Использованная литература.

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

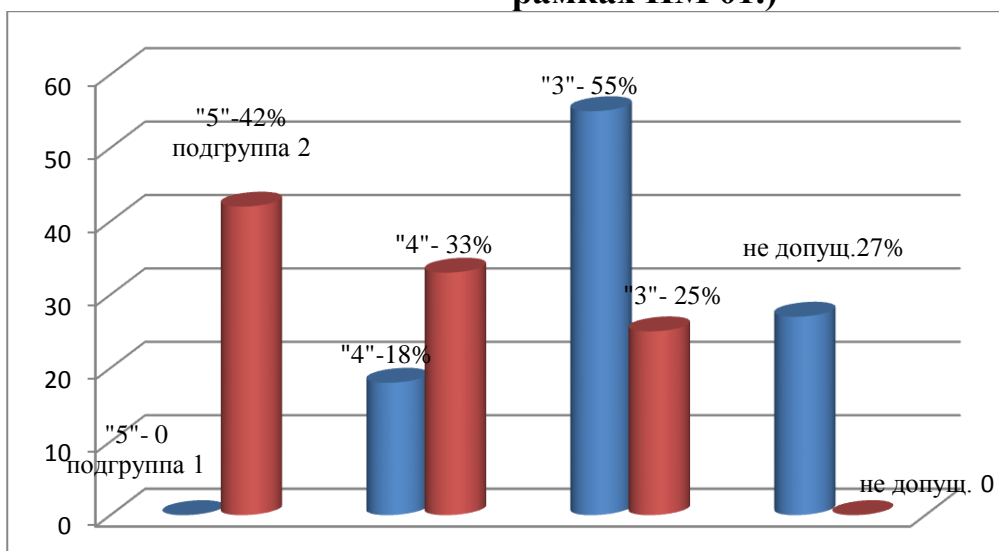
2. WorldSkills: материал из Википедии, свободной энциклопедии. – URL: http://en.wikipedia.org/wiki/World_Skills.

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»

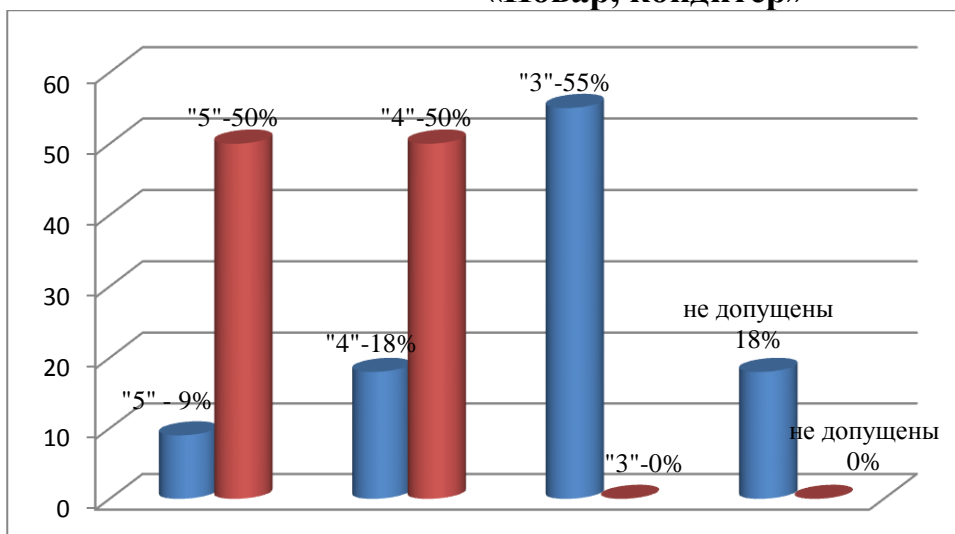


График работы инновационной лаборатории «Профстарт»

Месяц	Неделя	День недели	Время
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	
	В/ 02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий		
<ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; - обрабатывать различными методами овощи и грибы; - нарезать и формировать традиционные виды овощей и грибов; - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<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 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

