



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЮУрГПУ»)

ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ
КАФЕДРА ПОДГОТОВКИ ПЕДАГОГОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ И
ПРЕДМЕТНЫХ МЕТОДИК

**Развитие профессиональной образовательной организации на основе
инноваций**

**Выпускная квалификационная работа по направлению
44.04.04 Профессиональное обучение (по отраслям)
Направленность программы магистратуры,
«Менеджмент профессионального образования»
Форма обучения заочная**

Проверка на объем заимствований:
82,44% авторского текста

Работа рекомендована к защите
«26» декабря 2022г.
Зав. кафедрой ППО и ПМ
 Корнеева Н.Ю.

Выполнил:
Студент группы ЗФ-309-174-2-1
Сафронова Любовь Ивановна

Научный руководитель:
д.п.н., профессор
Уварина Н.В. 

Челябинск
2023

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ГЛАВА 1. МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ РАЗРАБОТКИ НАУЧНО - МЕТОДИЧЕСКОГО СОПРОВОЖДЕНИЯ ИННОВАЦИОННОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ.....	11
1.1 Инновационный образовательный процесс в профессиональных образовательных организациях и педагогические условия успешности его реализации.....	11
1.2 Модель научно-методического сопровождения инновационного образовательного процесса в профессиональной образовательной организации.....	26
1.3 Педагогические условия успешности научно-методического сопровождения инновационного образовательного процесса в профессиональной образовательной организации.....	39
ВЫВОДЫ ПО ПЕРВОЙ ГЛАВЕ.....	46
ГЛАВА 2. АПРОБАЦИЯ МОДЕЛИ НАУЧНО-МЕТОДИЧЕСКОГО СОПРОВОЖДЕНИЯ ИННОВАЦИОННОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ.....	48
2.1 Диагностика педагогической деятельности в системе профессионального совершенствования педагога среднего профессионального образования.....	48
2.2 Реализация модели научно-методического сопровождения инновационного образовательного процесса в профессиональной образовательной организации.....	58
2.3 Результаты опытно-экспериментальной работы по апробации модели научно-методического сопровождения инновационного образовательного процесса в профессиональной образовательной организации.....	72
ВЫВОД ПО ВТОРОЙ ГЛАВЕ.....	78
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	82
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	88
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	101

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность исследования. В настоящее время существует необходимость обеспечения опережающего развития среднего профессионального образования, в связи с тем, что, на современном этапе развития экономики и социальной сферы происходит увеличение потребности в специалистах среднего звена, изменение их роли, места и функций, повышение требований к их компетентности, технологической культуре и качеству труда. Механизмом такого развития является инновационная деятельность, которую, согласно 1 статье ФЗ «О науке и государственной научно-технической политике», можно понимать, как особый процесс, реализующий смену одного вида деятельности другим.

Формирование инновационного мышления и развитие инновационной деятельности в среднем профессиональном образовании предполагает освоение преподавательским составом новых инновационных методов обучения студентов, главной задачей которых является формирование исследовательского мышления обучаемых, нахождение лучших из альтернативных вариантов, формирование исследовательского, проектного подхода к теоретическим и практическим аспектам обучения.

Высокую значимость для развития инновационной деятельности в профессиональном образовании приобретают теоретические идеи саморазвития личности педагога, что можно увидеть в работах В.И. Андреева, К.Д. Багаевой, В.С. Безруковой, В.А. Беликова, М.Н. Певзнер; оптимизации процесса образования М.А. Варзановой, Е.А. Дегтяревой, Ю.К. Бабанского; основные аспекты инновационной педагогики рассматриваются в работах Л.С.Гавриленко, О.В. Железняковой, В.И. Загвязинского, И.О. Котляровой; развитию педагогического профессионализма посвящены работы Г.М. Гулиной, Н.В. Кузьминой, Г.И.Ибрагимова, С.Б. Елканова, Л. А. Долинской; модели педагогического

сопровождения педагогов рассматриваются в работах М.Н. Певзнер, О.М. Зайченко, Ф.Н. Ключева; теоретические положения непрерывного профессионального образования профессорско-преподавательского состава рассматривается в работах И.А. Зязюна, Т.П. Афанасьевой, Т.С. Паниной, Ю.Н. Кулюткина, А.М. Новикова, и др.

Анализ литературных источников по использованию инноваций, новшеств в образовательном процессе показал, что в процессе педагогической деятельности молодым сотрудникам профессорского преподавательского состава необходима помощь как в повышении квалификации, так и помощь в освоении инновационных подходов к проектной, исследовательской деятельности, а также в сфере психологии общения с обучаемыми.

Существующее в настоящее время методическое обеспечение процесса получения образования в СПО, средства контроля, учебная и методологическая документация, настоящие технологии обучения студентов, которые разрабатываются и реализуются различными методическими службами среднего профессионального образования не достаточно устраняет проблемы развития профессиональных компетенций преподавателей в сфере инновационной деятельности.

Следовательно, в настоящее время идет речь об увеличении роли методического сопровождения профессиональной деятельности педагогов, под которым в магистерской диссертации понимается целенаправленная комплексная деятельность структурного подразделения методической службы и профессорско-преподавательского состава профессионального образовательного учреждения, в виде профессиональной помощи в освоении инновационной педагогической деятельности.

Изучение результатов проведенных исследований показало, что в последнее десятилетие значительно расширились исследования в области методического обеспечения инновационного образовательного процесса.

Так, в работах многих современных исследователей рассматриваются основные принципы функционирования методической службы нового образца (А.А. Яковлев, Л.И. Белоусова, З.А. Федосеева, В.В. Макарова, и др.); направления модернизации методической деятельности в среднем профессиональном образовательном учреждении (М.Н. Певзнер, Т.П. Афанасьева, Т.А. Глазунов, Л.Я. Андреев, А.Ю. Калита и др.); модели управления в методических службах в профессиональном образовании (Л.Н.Казакова, А.В. Полякова, В.И. Зверева, Т.И. Шамова и др.).

Вместе с тем, изучение отечественного опыта и собственная практика позволили прийти к выводу, что исследований в области методического сопровождения инновационной деятельности в профессиональном образовании недостаточно, функция методического сопровождения инновационной деятельности в организациях СПО, востребованного педагогической практикой, является слабо разработанной в педагогической науке, что обусловило актуальность настоящего исследования.

Проблема исследования состоит в разработке и теоретическом обосновании модели научно-методического сопровождения инновационного образовательного процесса в профессиональной образовательной организации, способствующей повышению профессионализма педагогов в процессе этой деятельности и повышению качества образовательного процесса.

В рамках решения данной проблемы была определена тема диссертационного исследования: «Развитие профессиональной образовательной организации на основе инноваций».

Цель исследования: теоретически обосновать и разработать модель научно-методического сопровождения инновационного образовательного процесса в профессиональной образовательной организации.

Объект исследования: образовательный процесс в профессиональной образовательной организации.

Предмет исследования: научно-методическое сопровождение инновационного образовательного процесса в профессиональной образовательной организации.

Гипотеза исследования: эффективность инновационного образовательного процесса в профессиональной образовательной организации будет повышаться, если:

– разработать и апробировать модель научно-методического сопровождения инновационного образовательного процесса в профессиональной образовательной организации, включающую в себя: цели методического сопровождения; принципы осуществления методического сопровождения; содержание методического сопровождения на всех этапах инновационной деятельности с учётом уровней методической подготовки педагогов; методы и формы сопровождения инновационной деятельности;

– выявить и внедрить комплекс эффективных педагогических условий успешности реализации модели методического сопровождения инновационного образовательного процесса в профессиональной образовательной организации: организация проектной и научно - исследовательской деятельности педагогов, формирование мотивации и стимулирование инновационной деятельности педагогов, обеспечение потенциально возможного уровня профессионального развития и саморазвития педагогов СПО.

Поставленная цель и гипотеза исследования определили его **задачи**:

1. Изучить особенности инновационного образовательного процесса в профессиональных образовательных организациях.

2. Разработать модель научно-методического сопровождения инновационного образовательного процесса в профессиональной образовательной организации.

3. Выявить эффективные педагогические условия успешности научно - методического сопровождения инновационного образовательного процесса в профессиональной образовательной организации.

4. Осуществить диагностику педагогической деятельности в системе профессионального совершенствования педагога среднего профессионального образования.

5. Апробировать модель научно-методического сопровождения инновационного образовательного процесса в профессиональной образовательной организации.

6. Проанализировать результаты опытно-экспериментальной работы по апробации модели научно-методического сопровождения инновационного образовательного процесса в профессиональной образовательной организации.

Положения, выносимые на защиту:

1. Авторское определение категории «педагогическая инновация», определение факторов, влияющих на развитие инновационных процессов в профессиональной образовательной организации.

2. Модель методического сопровождения педагога в профессиональной инновационной образовательной организации.

3. Рекомендации по совершенствованию инновационной деятельности ГБПОУ «ЧГКИПиТ».

Научная новизна:

1. В диссертации на основе обобщения существующих определений категории «педагогическая инновация» в профессиональной образовательной организации сформулировано следующее определение. Педагогическая инновация – это новые идеи, методы и формы организации обучения и воспитания студентов, современные образовательные технологии, внедренные в деятельность профессиональной образовательной организации, которые приводят к улучшению качества освоения материала обучающимися, получению результативных умений и

навыков по рабочей профессии. Также проведен авторский анализ факторов, влияющих на развитие инновационных процессов в профессиональной образовательной организации; были выделены факторы, способствующие и препятствующие инновационной деятельности.

2. В диссертационном исследовании была разработана модель методического сопровождения педагога в профессиональной образовательной организации, которая включает следующие основные этапы: аналитико-диагностического этап; проектировочный этап научно-методического сопровождения инновационного образовательного процесса; внедренческий (реализационный) этап; контрольно-оценочный этап.

3. По результатам реализации модели научно-методического сопровождения инновационного образовательного процесса в профессиональной образовательной организации были определены основные направления совершенствования инновационной деятельности ГБПОУ «ЧГКИПиТ»: внедрение демонстрационного экзамена как формы государственной итоговой аттестация выпускников колледжа; внедрение стандартов Ворлдскиллс в основу оценки и проведения лабораторных и практических работ по профессии поварское и кондитерское дело; внедрение практико-ориентированных занятий - "полевая кухня".

Исследование осуществлялось в период с октября 2020 по декабрь 2022 гг. в три этапа.

На первом этапе (констатирующий) (октябрь 2020 г. – сентябрь 2021 г.) проводился анализ педагогической литературы по вопросам организации инновационных педагогических инноваций, изучались этапы организации методического сопровождения педагога инновационного образовательного процесса, разрабатывалась модель методического сопровождения педагога в профессиональной инновационной

образовательной организации, определялась методика экспериментальной работы.

Второй этап (формирующий) (октябрь 2021 г. – июнь 2022 г.) включал апробацию разработанной модели методического сопровождения педагога в профессиональной инновационной образовательной организации.

На третьем этапе (обобщающий) (сентябрь 2022 г. - декабрь 2022 г) были определены основные направления совершенствования инновационной деятельности ГБПОУ «ЧГКИПиТ»; оформление результатов исследования.

Теоретико-методологической основой исследования явились фундаментальные работы по совершенствованию профессионального образования:

– стратегия развития профессионального образования, направленная на формирование у педагога потребностей в самообразовании (П.Ф. Анисимов, В.И. Андреев, А.Т. Глазунов, А.М. Новиков, А.Ф. Щепотин);

– акмеологический подход, предполагающий анализ проблем профессионального роста педагога, организацию работы с ним с позиций обеспечения его профессионального развития, креативный опыт как результат самоактуализации (В.И. Андреев, О.С. Анисимов, Н.В. Кузьмина, А.К. Маркова, Л.Г. Семушина, Н.В. Уварина);

– системный подход к организации педагогической и методической деятельности (Т.П. Афанасьева, Н.В. Бордовская, В.И. Зверева, Н.Н. Михайлова, Н.В. Немова, А.А.).

Практическая значимость исследования состоит в разработке модели научно-методического сопровождения инновационного образовательного процесса в профессиональной образовательной организации.

Для решения задач были использованы методы исследования: теоретические: сравнительный анализ педагогической, психологической и

научно-методической литературы по исследуемой проблеме; эмпирические: наблюдение (прямое, косвенное, включённое), опрос (беседы, тестирование, анкетирование), изучение документации; апробация системы методического сопровождения инновационного образовательного процесса.

Апробация результатов исследования:

1. Сафронова Л. И. Воспитание и социализация личности студентов СПО через реализацию волонтерской деятельности [Текст] / Л. И. Сафронова //Материалы II Всероссийской научно-практической конференции с международным участием «Воспитываем профессионала» Издательство ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики», 2022. – 195 с. – с.12-126

2. Сафронова Л. И.Инновационный образовательный процесс в профессиональных образовательных организациях [Электронный ресурс] /Л. И.Сафронова // Студенческий вестник– 2022. – №36(228)

База исследования: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Директор: Берсенева Елена Валерьевна

Адрес места нахождения: г. Челябинск, ул. Шоссе Metallургов, д. 47.

Адрес сайта: <http://chgkipit.ru/>

Структура и объем работы. Выпускная квалификационная работа состоит из введения, двух глав, заключения и списка использованных источников. Работа включает 10 таблиц, 11 рисунков, 104 литературных использованных источников. Объем работы составляет 165 страниц.

ГЛАВА 1. МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ РАЗРАБОТКИ НАУЧНО - МЕТОДИЧЕСКОГО СОПРОВОЖДЕНИЯ ИННОВАЦИОННОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

1.1 Инновационный образовательный процесс в профессиональных образовательных организациях и педагогические условия успешности его реализации

Образование в профессиональной образовательной организации имеет отличительные особенности от педагогического и технического образования. Особенности проявляются в профессиональной ориентации и подготовки студентов, а также направленности обучающего процесса на практическое владение приемами и методами по специальности.

На инновационную деятельность в профессиональной образовательной организации оказывают большое влияние важнейшие характеристики образования такие как: функциональная взаимосвязь образовательной подготовки по профессии, психолого-педагогической подготовки студентов, отраслевая специфика учебного заведения, которая основанная на интеграции узкопрофессиональных знаний в рамках рабочей профессии, а также политехнического и психолого-педагогического образования.

Сегодня постепенно происходит модернизация системы профессионального образования, в том числе основанная на инновациях, а именно в настоящее время:

1. Изменено содержания образования, а также максимальное сближение профессиональных образовательных организаций и рынка труда что связано с внедрением и реализацией ФГОС СПО нового поколения, профстандартов по важнейшим рабочим специальностям.

2. Созданы условия для результативного управления региональными системами профессионального образования в субъектах Российской Федерации. В настоящее время разработан и реализуется «Региональный

стандарт кадрового обеспечения промышленного (экономического) роста», главной задачей которого является обеспечение промышленности субъекта РФ высококвалифицированными кадрами

3. Информатизация экономики (реализация федеральной комплексной программы «Цифровая Россия») [68].

4. Внедрение в профессиональные образовательные организации практико-ориентированного образования (softskills, форматы Ворлдскиллс);

5. Создание новых подходов к профессиональной ориентации (профессионально самоопределение у обучающихся; «Билет в будущее»);

6. Совершенствование материально-технической инфраструктуры среднего профессионального образования (реализация федерального проекта «Молодые профессионалы») [67].

Инновации в профессиональных образовательных учреждениях - это процесс внедрения эффективных и целенаправленных изменений, который обеспечивает развитие системы профессионального образования, ее обновление.

В науке исследователями (А.К. Авлиякулов, Н.С. Ходжаев, Т.Ф. Артамонова, А.А. Гусейнова, М.А. Варзанова) различаются два понятия новшество и инновация в профессиональном образовании, где под новшеством понимается идея, фундаментальных и прикладных исследований, которая обличена в некоторую форму и выступает в виде рационализаторского предложения, методики преподавания профессионально-педагогического образования. Инновация - это уже реализованный образовательный продукт, который уже нашел применения на практике в системе профессионального образования [1,5,14].

Таким образом, векторными направлениями инновационной деятельности профессиональных образовательных организаций выступают создание нового качества образования, которое должно

соответствовать международному уровню, совершенствование отдельных элементов и общей структуры профессионального образования, эффективном взаимодействии образовательных учреждений с производственными предприятиями, научными и социальными организациями, а также их современная модернизация в соответствии с приоритетными направлениями инновационной стратегии регионов Российской Федерации и в целом страны.

Рассмотрим основные понятия инновационной образовательной деятельности.

Понятие педагогической инновации в трудах различных ученых представлено в таблице 1.

Таблица 1 – Понятие педагогической инновации в трудах различных ученых

	Автор	Определение
1.	О.В. Железнякова [25]	Педагогическая инновация – это изменение и применение педагогических новшеств, которое осваивается педагогическим сообществом путем диффузии, т.е. передачи эффективного опыта от одной образовательной организации к другой и приводит к определенному результату в виде улучшения качества освоения материала обучающимися, в виде получения результативных умений и навыков по рабочей профессии
2.	Я.И. Загребская, И.Г. Бакаева [29]	Педагогические инновации – это определенные нововведения в педагогической деятельности, которые проявляются в изменении технологии обучения студентов, их воспитания и развития, с целью повышения эффективности получения знаний.
3.	Г.И. Ибрагимов [32]	Педагогические инновации – это смыслополагающий процесс, обеспечивающий развитие преподавателей и учащихся на основе качественных изменений самого образовательного процесса: вариативности содержания образования, методических модификаций и изменения способов взаимодействия всех его субъектов на основе рефлексии как механизма и условия развития инновационной деятельности.

Продолжение таблицы 1

4.	И.О. Котлярова [45]	Педагогическая инновация – это процесс увеличения вовлеченности студентов в свое профессиональное образование с помощью применения педагогическим составом учебного заведения новых образовательных технологий, изменения вариативности содержания образовательных программ, создания новых образовательных форм, организацию эффективного совместного взаимодействия преподавателя и студентов.
5.	В.И. Загвязинский[27]	Педагогическая инновация – это не только идеи, подходы и методы, технологии, которые еще не использовались, но это и тот комплекс элементов или отдельные элементы педагогического процесса, которые несут в себе прогрессивное начало, позволяющее в изменяющихся условиях и ситуациях достаточно эффективно решать задачи образования
6.	В.А. Сластенин[86]	Педагогическая инновация – это разработка и внедрение в учебный процесс образовательной организации нового содержания образования, методов и форм организации обучения и воспитания студентов.
7.	Т.Д. Кистнер [38]	Педагогическая инновация – результат деятельности образовательных учреждений в режиме экспериментальной площадки, лаборатории, ресурсного центра, отраслевого центра, получивший реализацию в виде нового или усовершенствованного продукта (услуги), эффективно используемого в практической педагогической деятельности
8.	М.Н.Певзнер, О.М.Зайченко [72]	Педагогические инновации – это принципиально новые способы, методы взаимодействия преподавателей и учащихся, обеспечивающие эффективное достижение результата педагогической деятельности.

Обобщив существующие определения данной категории, сформулируем общее определение понятия «педагогическая инновация» в профессиональной организации. Педагогическая инновация – это новые идеи, методы и формы организации обучения и воспитания студентов, современные образовательные технологии, внедренные в деятельность профессиональной образовательной организации, которые приводят к улучшению качества освоения материала обучающимися, получению результативных умений и навыков по рабочей профессии.

Одним из ключевых в образовательной инноватике считают понятие «инновационный процесс». Инновационный процесс по мнению многих исследователей (Н.Ю.Слюсаренко, Л.М.Сорокина, В.В.Макарова, З.А.Федосеева, А.А.Яковлев – это совокупность процедур и

средств, с помощью которых педагогическое открытие или идея превращается в социальное, в том числе образовательное, нововведение[88,89,56, 95].

Инновационный процесс в образовании – процесс совершенствования образовательной практики, развития образовательных систем на основе нововведений (В.И. Загвязинский). Инновационный процесс отражает формирование и развитие содержания и организации нового (Э.Г.Юдин)

Согласимся с мнением исследователей (В.А.Федоров, Л.С.Подымова, Л.Долинская А.Найн), что инновационные процессы в среднем профессиональном образовании можно рассматривать в трех главных аспектах: социально-экономический аспект (как инновации могут повлиять на формируемую социальную и экономическую среду в СПО), психолого-педагогический аспект (влияние инноваций на структуру образовательного процесса) и организационно–управленческий аспект (как инновации повлияют на управление образовательном учреждении [96, 78, 60].

Так, по мнению исследователя Е.С.Малиновского[54], под управлением инновационной деятельностью (инновационный процесс) в СПО понимается методически и методологически организованное системное взаимодействие управляющих систем (администрация, методические службы СПО) и управляемых систем (профессорско-преподавательский состав колледжа), направленное на оптимизацию образовательного процесса в среднем профессиональном образовании, на повышение эффективности результата среднего образования.

По мнению таких ученых как А.В.Кулакова, В.Н.Манюковой И.О.Котляровой, Н.А.Копыловой управление инновационным процессом в образовательном учреждении должно осуществляться системно и комплексно, что подразумевает включение в

образовательный процесс следующих направлений, которые представлены на рисунке 1 [51,45, 50].



Рисунок 1 – Управление инновационным процессом в профессиональной образовательной организации

Дидактические и психологические основы управления инновационным образовательным процессом стали предметом детального исследования А.К.Авлиякулова, Н.С.Ходжаева, Т.Ф.Артамоновой, А.А. Гусейновой, А.Е. Бахмутского и др. Эти учёные считают, что управление инновационным процессом должно осуществляться комплексно и включать следующие аспекты [1, 5, 9]:

– работу с профессионально педагогическим составом образовательного учреждения, которая должна быть направлена на создание инновационных идей, методик преподавания и воспитания, а также предпосылок для инновационно- педагогической деятельности;

– работу со студентами, для того чтобы они понимали ценность внедрения инноваций в их образовательную деятельность и эффективно воспринимали внедрение новшеств;

– работу с родителями студентов, которая должна быть направлена на понимание семьи сущности и значения проводимых в профессиональной организации нововведений; родители могут оказать помощь в создании условий для понимания их детьми инновационных подходов образовательного учреждения;

– осуществление связей с внешней средой, окружающей профессиональную образовательную организацию (производственными предприятиями, научными и социальными организациями) для эффективного удовлетворения потребностей общества;

– осуществление анализа и контроля инновационной деятельности профессиональной образовательной организации и тиражирования педагогических инноваций.

В работе Л.С.Гавриленко инновационный процесс в образовательной организации представлен следующими основными этапами [17]:

1. Планирование педагогических инноваций. На данном этапе необходимо определиться с целью и общим содержанием инновационной деятельности профессиональной образовательной организации, распределить необходимые финансовые и трудовые ресурсы, составить план действий, а также провести анализ проблем и рисков, которые могут быть выявлены при реализации инновационных проектов. Заканчивается данный этап определением критерии эффективности результатов внедрения инновационных решений. План педагогических инноваций должен быть рассмотрен на заседании методического совета профессиональной

образовательной организации; в процессе реализации инноваций возможны коррективы с позиций методической организации.

2.Подготовительный этап. На этапе подготовки внедрения педагогических инноваций в общую образовательную среду СПО возможны некоторые корректировки намеченного плана, которые обусловлены изменением факторов внешнего окружения, появлением новых цифровых технологий и т.д.; также необходимо провести оценку и анализ степени подготовки педагогов профессионального образовательного учреждения к разработке и реализации новшеств в образовании, инновационных управленческих решений, также на данном этапе обычно проводится информирование как студентов колледжа так и самого педагогического состава.

Руководитель образовательной организации СПО должен на данном подготовительном этапе оценить инновационный потенциал, материально-техническую инфраструктуру образовательного учреждения, отношение рядовых преподавателей к новшествам, педагогическим инновациям, инновационным решениям по отдельным дисциплинам, а также по возможности разработать и реализовать мероприятия по формированию мотивационной программы профессорско-преподавательского состава стимулирования активности педагогов к реализации и внедрению инновации в конкретных предметных областях, как в обучение, так и воспитательной деятельности студентов. При этом обязательным правилом является подход к включению педагогов СПО в инновационную деятельность с учетом их желания участия, особенностей личностных, психологических факторов индивидуума[21].

На подготовительном этапе административный персонал образовательной организации должен понимать и учитывать, что профессорско-преподавательский состав среднего профессионального образования находится на разных стадиях своего личностного и профессионального роста и обладает разным уровнем развития

профессиональных компетенций и склонности к инновационной детальности.

Следовательно, руководителю образовательного учреждения СПО необходимо поднять планку профессионализма и компетенций профессорско-преподавательского состава до определённого уровня и здесь большое значение имеет эффективная работа методической службы образовательной организации, ее практическое умение довести необходимую инновационную информацию до педагогов с целью убеждения педагогического состава образовательного учреждения в необходимости реализации мероприятий по их освоению.

3. Внедрение инноваций. Данный этап предполагает постоянное информирование сотрудников и преподавателей о результатах внедрения инновационной деятельности. И здесь очень важно, чтобы педагогический состав мог напрямую высказаться о проблемах внедрения инновационных решений, а сами обучающиеся также давали обратную связь преподавателям о результатах внедрения новшеств.

4. Этап анализа педагогических инноваций и закрепление позитивных результатов. На данном этапе происходит дальнейшее информирование сотрудников и преподавателей о конечных результатах внедрения инновационных решений, делается акцент внимания как на положительных результатах и отзывах педагогического состава и самих обучающихся, так и на отрицательных результатах. Отсутствие желаемых результатов должно сопровождаться проведением, в том числе методическими службами, дополнительных методических семинаров, а также представлением индивидуальных разъяснительных бесед.

5. Оценка результатов инновационной деятельности. Данный этап инновационного процесса предполагает сравнение достигнутых результатов внедрения педагогической инновации и намеченных планов. Необходимо сравнить полученными показатели с запланируемыми, а

также разобраться в причинах не достижения запланированных результатах, если такие имеются.

На данном этапе в образовательном учреждении СПО целесообразно применение эффективных методов опроса и анкетирования преподавателей, а также самих обучающихся колледжа. В процессе опросов и анкетирования в учреждении выясняется психологическая и профессиональная готовность к инновациям преподавателей и студентов, а также происходит выяснение недостатков и позитивные качества внедрения новшеств в образовательный процесс и воспитательный процесс студентов. О результатах внедрения новшеств инноваций в образовательный процесс должны быть проинформированы все члены педагогического коллектива (новые и работники с опытом работы в СПО), студенты и их родители, что позволит администрации колледжа в дальнейшем скорректировать свои действия в целях усиления позитивных тенденции управления инновационным развитием образовательного учреждения.

Существует и другие подходы к понятию и этапам инновационного процесса в образовании. Так, Н.А. Копылова выделяет такие этапы как [41]:

- определение образовательной организации потребности в инновационных изменениях;
- сбор информации для планирования и реализации инновации и ее всесторонний анализ (и здесь необходимо изучить опыт других профессиональных образовательных организаций в сфере внедрения новых образовательных технологий);
- предварительный альтернативный выбор инновации или самостоятельная разработка новшества;
- принятие окончательного управленческого решения о внедрении инновации или ее освоении в образовательную деятельность;

– реализация инновации, включая пробное использование новшества;

– институализация или длительное использование новшества, в процессе которого оно становится элементом повседневной образовательной практики.

М.Н.Певзнер, О.М. Зайченко называет три уровня становления новаций в области образования: [72].

1. Концептуальный уровень.

Задачи уровня:

– методологическое обоснование приоритетных общенаучных идей, необходимых и достаточных для разработки концепции обновления;

– ориентация на такую педагогическую теорию, которая давала бы представление о целостности учебно-воспитательного процесса;

2. Организационно-деятельностный уровень.

Задачи уровня:

– подбор и расстановка педагогических кадров внутри СПО, поиск и привлечение научных консультантов, специалистов для ведения новых курсов и факультативов;

– создание творческих групп учителей-экспериментаторов для разработки и опытной апробации новых курсов [72].

3. Научно-методический уровень.

Задачи уровня:

– разработка и апробация различных вариантов учебных планов, программ, путей и средств их достижения.

Далее в диссертации рассмотрим основные факторы, влияющие на развитие инновационных процессов в профессиональной образовательной организации (таблица 2).

Далее в работе рассмотрим педагогические условия успешности реализации инновационного процесса в профессиональном образовании.

Таблица 2–Факторы, влияющие на развитие инновационных процессов профессиональной образовательной организации

Группа факторов	Факторы, препятствующие инновационной деятельности	Факторы, способствующие инновационной деятельности
Экономические факторы Технологические факторы	–недостаточность материальной базы, научно-технической базы, нового оборудования профессиональной образовательной организации –недостаток финансовых средств для реализации инноваций в образовательных учреждениях; –доминирование интересов определенных специальностей в профессиональной организации	–наличие материально-технических ресурсов, макетов, опытных образцов и другого оборудования в образовательной деятельности, отвечающих требованиям современно производства и социума ; – наличие образовательной и научно-технической инфраструктуры; –наличие и реализация мотивационных программ для педагогов, регулярно осуществляющих инновационную деятельности и участвующим в реализации инновационных образовательных проектах.
Политические и правовые факторы	– ограничения внедрения инновационных образовательных технологий со стороны Министерства образования, патентно-лицензионного законодательства; – неконкурентоспособная заработная плата преподавательского состава в профессиональных образовательных учреждениях.	– реализация государственных и региональных программ в сфере образования – реализация национальных проектов в сфере образования и цифровизации
Организационно-управленческие факторы	–устоявшаяся организационная структура, не склонная к переменам; –нехватка в профессиональных образовательных организациях молодых специалистов –излишняя централизация при принятии управленческих решений в том числе в сфере инноваций, –авторитарный стиль управления высшего руководства образовательной организацией, –трудность взаимодействия	–гибкость оргструктуры образовательной организации, креативное руководство – преобладание демократического стиля управления, –допущение корректировок при планировании и реализации инновационных решений; – децентрализация, автономия, формирование целевых проблемных групп

Продолжение таблицы 2

	<p>профессиональных образовательных организаций с научными и социальными обществами, производственными предприятиями; – жесткость в системе планировании;</p>	
<p>Социально-психологические и культурные факторы</p>	<p>– сопротивление инновационным переменам со стороны педагогического состава, боязнь нового – нарушение стереотипов поведения, сложившихся традиций; – боязнь неопределенности, опасение наказаний за неудачу.</p>	<p>– моральное поощрение педагогов, общественное признание коллективом; – обеспечение возможностей самореализации педагогов, – создание благоприятного морально-психологического климата в образовательном учреждении</p>

Анализ структуру профессиональной готовности профессорско-преподавательского состава, предложенную исследователями (С.А.Репин, А.И. Слободянкин и др.), в работе выделяются показатели профессиональной и личностной готовности педагогов к инновациям, используемые в педагогической практике [80, 87]:

- знания в области инноваций в педагогической теории и практике;
- педагогические умения, которые являются необходимыми в реализации инноваций в сфере образования СПО (умения планировать инновационный процесс; работа с содержанием инновационного материала, умение работать с педагогическими инновациями и принимать решения, самостоятельно проводить самоанализ своей педагогической инновационной практики, повышать свой профессиональный уровень осуществлять качественное обучение, основанное на применении цифровых технологий);
- психологические качества педагога образовательного учреждения, обеспечивающие качество реализации инновационных процессов в сфере образования (эффективное целеполагание инновационной деятельности, педагогическое инновационное мышление, эрудиция, педагогическая,

умение импровизировать в зависимости от подготовки аудитории обучаемых, педагогическое творчество, и т.д.);

– навыки инновационной исследовательской и проектной деятельности, когда педагоги среднего профессионального образования не действует по заранее определенному образцу поведения, а каждый раз открывают для других и для новые «вехи» в образовательном процессе с целью лучше донести необходимую информацию до студентов СПО [87].

Изучению критериев профессиональной готовности педагога посвящены работы таких учёных как, Е. П.Сичинский, И. Р. Сташкевич [85] Л.В.Ширина, Ю.П.Ветров [98], А.А.Петренко считают, что ключевым в профессиональной инновационной педагогов среднего профессионального образования является взаимодействие с другими участниками образовательного процесса, получение новых знаний из вне, умение получить пользу при общении с другими людьми. А показателями (индикаторами) становления педагога как исследователя и новатора, выступают развитие у профессорско-преподавательского состава коммуникативных умений, навыков в процессе обучения.

Е.В.Мялкина, Е.П.Седых, В.А.Житкова в своих исследованиях, посвященных влиянию инноваций на образовательный процесс показали критерии профессиональной готовности преподавателей в зависимости от степени и уровня овладения профессорско-преподавательским составом теоретических и методологических элементов психологии, инновационной педагогики. В соответствии с вышесказанным, авторы определяют следующие основополагающие критерии [59]:

– получение специальных знаний в рамках образовательных предметов и использование современных образовательных технологий в обучении;

– личностное развитие и профессиональное саморазвитие педагогов;

– особенности работы в учреждении среднего профессионального образования и нацеленность образование в большей мере на прикладной и практические аспекты;

– применение чувства такта, терпения в отношениях с обучающимися;

– знание своеобразных особенностей личности подростков и особенности психологии;

– умение проводить эффективное взаимодействие с обучающимися и взрослыми, умение создать и обеспечить внутригрупповое и межгрупповое взаимодействие и общение.

М.А.Варзанова в своем исследовании выделяет два главных показателя (индикатора) профессиональной готовности профессорско-преподавательского состава среднего профессионального образования разработанные В.А. Слостениным [14]:

– использование в педагогической практике педагога системы знаний, которая определяет теоретическую готовность преподавателя к осуществлению педагогической деятельности;

– использование в педагогической практике системы умений и навыков, которые должны составлять практическую основу готовности преподавателя к осуществлению инновационной педагогической деятельности (использование в практике обучения таких подходов как: прогностической, подход проектирования различных решений, конструктивный подход и т.д.).

Некоторые ученые для изучения сформированности готовности преподавателя к инновациям в педагогической деятельности предлагают использовать критерии педагогического творчества.

Так, Л.М.Кустов в своем исследовании выделяет такие критерии педагогического творчества, связанные с инновационной активностью профессорско-преподавательского состава: наличие глубоких знаний в предметной области, умение применять знания на практике, критическая

переработка имеющимся знаний в соответствии с изменением внешней среды и педагогических условий, умение эффективно перевести теоретические положения в предметных областях в педагогические действия; способность реализовывать знания в виде проектов и исследовательских работ, способность к собственному самосовершенствованию и обучению; разработка новых методик, форм, инструментов, приемов, средств обучения; способность рефлексировать и критически оценивать собственную деятельность, анализировать результаты; разрабатывать и формировать индивидуальный стиль компетентностной профессиональной деятельности в своей сфере на основе сочетания и выработки индивидуальных, личностных черт преподавателя [52, с. 89].

Таким образом, в первом параграфе были рассмотрены понятие «педагогической инновации», «инновационный процесс» в трудах различных ученых; основные факторы, влияющие на развитие инновационных процессов в профессиональной образовательной деятельности; основные критерии профессиональной готовности педагога к инновациям.

1.2 Модель научно-методического сопровождения инновационного образовательного процесса в профессиональной образовательной организации

Реформирование и модернизация системы образования в Российской Федерации влияют на увеличение требований к педагогам, исключение не составило и профессорско-преподавательскому составу системы профессионального образования. В настоящее время растет потребность в педагогах, которые обладают творческим и креативным мышлением, способностью предлагать и реализовывать инновационные технологии, генерировать и передавать передовой педагогический опыт. Таким образом, качество подготовки студентов профессиональных

учебных заведений прямо зависит от профессиональных компетенций профессорско-преподавательскому составу, а также умения преподавателей эффективно передать свои знания обучающимся.

Все это накладывает большую роль и значение методического сопровождения инновационного образовательного процесса в профессиональной образовательной организации, которое необходимо для обеспечения деятельности педагога системы среднего профессионального образования.

Сегодня назрела необходимость в использовании инновационных подходов профессиональных образовательных организаций к организации комплексной методической работы, которая обеспечивает подготовку профессорско-преподавательскому составу к эффективному использованию инновационных технологий в педагогической деятельности.

В связи с использованием нового понятия в магистерской диссертации, а именно с введением понятия «методическое сопровождение» возникает необходимость раскрытия данного понятия, с целью последующего целесообразного использования.

М.Н. Певзнер, О.М. Зайченко, В.О. Букетов, С.Н. Горычева, А.В. Петров, установили, что термин используется для определения различных видов деятельности.

Исходя из этого понятие «сопровождение» может трактоваться следующим образом:

- помощь определенной личности в перенастройке ориентации своего развития, а также определение ответственности за действия самой личности в процессе этого развития;

- «сопровождение» – это метод, обеспечивающий создание оптимальных условий для личности в целях дальнейшего самоопределения, принятия альтернативных решений в ситуации неопределенности внешней среды;

Ряд исследователей, к числу которых относятся А.И. Кузнецов [48], Р.Ю. Андреев [3], М.А. Варзанова[14], утверждают, что появление категории «сопровождение» в педагогической практике обусловлено возможностью выделить ценностные ориентации, стиль и опыт профессионального образования, показать необходимость самостоятельности личности педагога в принятии управленческих решений.

А.Н. Власов отмечает, что теория и практика сопровождения возникли в связи с необходимостью[16]:

- иначе понимать процесс развития личности педагога, связанный с необходимостью эффективного разрешения как жизненных, так и профессиональных проблем;

- поставить в начало пути процесс саморазвития педагога, который можно показать как способность индивидуума быть субъектом определения собственных личностных и профессиональных позиций;

- ежедневно справляться с большим количеством проблемных моментов в профессиональной деятельности, обладающих как положительным, так и отрицательным воздействием;

В исследованиях Е.А. Дегтяревой [21] показано, что основой системно–ориентационного подхода в современной практике педагогики является выработка теории, практики и методики сопровождения педагога при реализации им образовательной деятельности.

При этом автор однозначно показывает на то, что логика системно-ориентационного подхода рассматривается как выбор педагогом и соответственно освоение своего развития через реализацию инновационных решений.

Для того чтобы прийти к выводу какая из вышеперечисленных формулировок понятия «сопровождения» является оптимальной для термина «научно-методическое сопровождение», необходимо изучить

особенности методической деятельности, то есть раскрыть сущность данного понятия.

В профессиональных образовательных организациях методическая работа чаще всего осуществляется специально организованным для этого структурным подразделением - методической службой.

Я.И. Загребецкая, И.Г.Бакаева в своем исследовании предлагает следующее определение категории методическая служба—«это корпоративная (внутрифирменная) структура, объединяющая директора, заместителей директора, председателей предметно-цикловых комиссий, высококвалифицированных преподавателей, которые имеют научную степень, специалистов (психологов, социальных педагогов), ученых и направляющая свои совместные усилия на организацию методической деятельности в учреждении» [29].

Л.П. Ильенко под «методической деятельностью» подразумевает организацию работы заместителя директора по учебной работе, методиста и преподавателей, которая направлена на повышение квалификации преподавателей, а также на развитие их творческого потенциала, профессиональной компетентности и оказания незамедлительной методической помощи [33].

Что касается понятия «научно-методическая работа», Т.Н. Макарова выведено следующее определение: «Научно-методическая работа – это научное исследование, целью данного является получение персональных, то есть авторских выводов и итогов (теоретического и практического характера) в области преподавания конкретной дисциплины (модуля) и в рамках избранной темы» [56].

Классическим считается определение, предложенное М.Н.Певзнер[72], В.Т.Рогожкин [81]. Авторы определяют понятие как деятельность по обучению и развитию педагогических кадров, увеличению педагогического мастерства; выявлению, обобщению и распространению наиболее ценного опыта; созданию собственных методических продуктов

для реализации государственного стандарта образования, успешной реализации образовательного процесса, повышения качества среднего профессионального образования.

На наш взгляд научно-методическая деятельность—это сфера профессионально-педагогической деятельности, под которой понимается целенаправленная деятельность методической службы и педагогов, которая необходима для формирования нового понимания о образовательно-воспитательном процессе, в результате чего проявляется творческий уровень научно-методической компетенции педагога.

Необходимым условием работы методической службы организации профессионального образования является разработка и реализация собственной методической и научной продукции (образовательных услуг) в образовательном процессе. Следовательно, основной целью научно-методической деятельности методической службы является поддержание и развитие личностного и профессионального роста профессорско-преподавательского состава.

Процесс методического сопровождения в профессиональной образовательной организации должен выступать как основа взаимодействия двух сторон образовательной деятельности (сопровождающей и сопровождаемой). Такое результативное взаимодействие между методической службой и педагогом должно обеспечить приобретение сотрудниками инновационного опыта для решения проблем своего профессионального развития.

Следовательно, в дальнейшем исследовании под научно-методическим сопровождением будем понимать метод организации комплексного взаимодействия между сотрудниками методической службы организации профессионального образования и педагогами, а итогами взаимодействия является оказание всесторонней помощи преподавателям (педагогической, психологической, правовой поддержки) в выборе путей решения профессиональных задач в сфере образовательной деятельности.

В настоящее время существуют довольно большое количество исследований, в которых в рамках профессиональной образовательной организации показываются особенности методической работы.

Многочисленные педагоги-практики в педагогической прессе публикуют свое видение отдельных компонентов научно-методической работы, что также оказывает значительное влияние на переосмысление отношения к научно-методической работе. В связи, с чем возникло такое понятие как «научно-методическое сопровождение».

Сегодня в результате модернизации системы профессионального образования, изменения сущности методической работы образовательных учреждений, ученые, проводящие свои исследования в данной сфере пришли к основному выводу о том, что методическая работа в образовательной организации –это комплексная, многоуровневая открытая система, которая должна рассматриваться как инновационная деятельность образовательного учреждения.

Е. П. Сичинский определяет понятие «научно-методическая работа» как деятельность, направленную на обучение и развитие кадров, а также повышение педагогического мастерства, выявление и распространение более ценного опыта, создание методических разработок, успешное осуществление образовательного процесса, повышение качества образования» [5, с. 35].

Анализируя научные работы В.А.Сластенина[86] Ю.К. Бабанского [6], К. Д. Багаева, [7], В.А. Беликова[11], В.П. Симонова, [84], пришло понимание того, что существующие подходы к осуществлению методической деятельности в образовательной организации, в частности к реализации работы с педагогами системы профессионального образования, на данный момент не могут решить все трудности и проблемы, которые возникли у педагога в профессиональной деятельности, учитывать профессиональные возможности и потребности, их личные особенности и интересы.

Принимая, за основу выводы Н.Е. Эргановой[99] и В.А.Якунина, Е.Н.Линов[104] можно утверждать, что в качестве ключевых методов сопровождения выступают помощь и поддержка. Под методической поддержкой в профессиональной образовательной организации подразумевается работа методических служб, обеспечивающая профессиональное развитие преподавателя, при чем методическая поддержка подразумевает, что поддерживать необходимо то, что уже есть в личностном развитии педагога, необходимо развивать как саму личность, так и оказывать поддержку в профессиональном развитии педагога. Основные виды методической поддержки педагогов, используемые на практике представлены в таблице 3.

Таблица 3 – Основные виды поддержки педагогов

Вид поддержки	Содержание
Педагогическая поддержка	Педагогическая поддержка профессиональной образовательной организации определяется обеспечением методической службой процесса развития профессиональных качеств преподавателя на основе самостоятельности в выборе педагогом своего направления, вектора своего развития; в оказании помощи педагогу в освоении новых образовательных технологий, умению пользоваться педагогической информацией
Психологическая поддержка	Социально-психологическая поддержка состоит в предоставлении педагогам профессиональной образовательной организации изначально равных возможностей в целях развития своих профессиональных качеств, которые должны обосновываться потребностями рабочего места, а также желаниями личности педагога; Здесь основой взаимодействия между методической службой и педагогом будет принцип «человек – человек».
Правовая поддержка	Правовая поддержка педагога профессиональной образовательной организации это признание прав личности как равноправного участника педагогического процесса, соблюдение нормативно-правовых документов, регламентирующих деятельность педагога;
Валеологическая поддержка	Заключается в создании удобных комфортных условий работы, психологически благоприятного климата, в проявлении интереса к самочувствию и здоровью каждого сотрудника, проведении профилактических мер, направленных на предупреждение профессионального выгорания педагогических работников политехникума.

Таким образом, в организации научно - методического сопровождения педагога должны использоваться все виды поддержки: правовая, социально-психологическая, профессиональная, так как только в

комплексе они могут принести необходимый результат по вовлечению профессорско-преподавательского состава в инновационную деятельность.

Анализируя работы автора В.А. Федорова[96], мы смогли выделить следующие этапы организации методического сопровождения (таблица 4):

Методическое сопровождение профессиональной деятельности педагогов на практике можно реализовывать с помощью использования следующих основных инструментов: профессиональный тренинг специалистов, модерирование (модерация специалистом методического отдела потенциальных возможностей педагога), консультирование специалистов и супервизию, наставничество.

Таблица 4– Этапы организации методического сопровождения педагога

Этап методического сопровождения	Направление деятельности
Планирование и подготовка	<ul style="list-style-type: none"> – выявление в профессиональной образовательной организации потребностей специалистов (или отдельных подразделений, профессиональных групп) в методическом сопровождении; – формирование общей концепции методического сопровождения; – определение источников методической поддержки и обучения (поиск других квалифицированных специалистов, курсов повышения квалификации и т.п.). –разработка методической службой методических материалов; – разработка критериев оценки результативности методического сопровождения педагогов в профессиональной образовательной организации.
Собственно сопровождение	<ul style="list-style-type: none"> –консультирование методической службы по конкретным проблемам и разработке инновационных проектов; –развитие навыков педагогов, углубление существующих знаний; – информационная поддержка педагога профессиональной образовательной организации, обеспечение методическими разработками; –помощь в поиске и применении оптимальных образовательных технологий, методик для актуализации обучающих программ; – адаптация профессорско-преподавательского состава к стрессовым ситуациям (проведение открытых занятий; участие в инновационных проектах, участие педагогов в опытно-экспериментальной работе).

Продолжение таблицы 4

Использование результатов обучения	<ul style="list-style-type: none"> – диффузия инновационных образовательных технологий; – закрепление успешного опыта инновационной образовательной деятельности; – дальнейшее развитие профессионального опыта – взаимное обучение педагогов.
Последующие мероприятия и поддержка	<ul style="list-style-type: none"> –поддержка методической службой профессионально образовательной организации профессиональных инициатив и инновационных проектов педагогической практики; – организация информационного обмена и контактов между специалистами
Итоговый анализ процесса сопровождения	<ul style="list-style-type: none"> – подготовка итоговых данных для анализа и оценки результативности процесса методического сопровождения педагогов; – разработка практических рекомендаций по повышению качества обучения профессорско-преподавательского состава; – разработка практических рекомендаций по улучшению сопровождения профессиональной деятельности педагогов; – дальнейшая разработка перспективных инновационных проектов сопровождения профессиональной деятельности профессорско-преподавательского состава профессиональной образовательной организации

Тренинговые технологические процессы (комплексная система педагогических упражнений, воздействий, которые направлены на формирование, развитие, а также возможную коррекцию у преподавателя нужных в образовательном процессе конкретной образовательной организации профессиональных качеств). базируются на теоретических концепциях отечественной психологии: Е.А. Уракова, Е.Н. Гусев [92], Г.К. Селевко [82], С.А. Репин [80], А.А. Зязюна [30] и др.

Модерирование профессиональной деятельности педагогов - это работа методической службы, направленная на выявление потенциальных возможностей преподавателя с помощью инструментов модерации. В основе данного метода лежит применение различных специализированных технологий, которые помогают модератору с целевой аудиторией осуществить процесс свободных коммуникаций, служит источником педагогического обмена опытом, суждениями. Также основной задачей модерации является подведение педагога к принятию самостоятельного профессионально решения.

Супервизия — это один из методов методического сопровождения представляется собой интегрированный метод модерирования и консультирования (симбиоз двух известных методов). В результате прохождения супервизии у педагога появляется целостное видение своей профессиональной деятельности, он изучит причины своих трудностей и профессиональных проблем, увидит перспективы своего профессионального развития.

Наставничество, как метод методического сопровождения по мнению Г.М. Гулина, является самым известным и наиболее часто применяемым в образовательной деятельности, предполагает, что становлению профессиональной деятельности новичка (молодого педагога) помогает более опытный педагог (как правило, с большим стажем в данной образовательной организации с опытом образовательной деятельности). Наставничество как метод методического сопровождения направлено на поддержку педагога прямо на рабочем месте (внутренний метод обучения)[20].

Отличительной чертой наставничества как метода сопровождения является то, что данный метод в большей мере носит неформальный характер и позволяет передавать не опыт профессионального мастерства опытного педагога, но и решать вопросы психологической адаптации молодого педагога к требованиям образовательной организации и профессиональной среды.

В.И. Загвязинский, С. В. Бондаренко, М. Ю. Ефимочкина выделяют кроме обучающей функции методического сопровождения и другие функции: консультационная (помогает педагогу выбрать альтернативное решение из возможных, ориентирует на возможные способы решения образовательных задач); психотерапевтическая (поддержка профессорско-преподавательского состава в преодолении психологических трудностей, барьеров и других затруднений при проведении открытых занятий, участии в инновационных проектах и экспериментальных работах);

коррекционная (направлена на помощь педагогу в исправлении допущенных профессиональных ошибок, изменение модели образовательной деятельности преподавателя)[28].

Далее в диссертационном исследовании разработаем модель методического сопровождения педагога в профессиональной образовательной организации.

Разработанная модель будет включать четыре взаимосвязанных этапа.

1. Аналитико-диагностического этап. На данном этапе с помощью проведения различных методов полевых исследований (анкетирование, опрос, фокус-группы, собеседование, посещение открытых занятий) выявляются профессиональные позиции преподавателей, изучается необходимость в профессиональном развитии педагогов профессиональной образовательной организации, изучаются основные проблемы, которые регулярно и периодически возникают в педагогической деятельности.

На аналитико-диагностическом этапе выявляются основные противоречия между задачами профессиональной образовательной организации и используемыми технологиями обучения, методами, инструментами; а также определяются возможности для устранения выявленных в результате анализа противоречий. Это необходимо обязательно учитывать при разработке индивидуальной «дорожной карты» (программы) методического сопровождения преподавателя. В диссертации будет проведено анкетирование педагогов Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

2. Проектировочный этап научно-методического сопровождения инновационного образовательного процесса. Цель данного этапа – это разработка индивидуальной программы («дорожной карты») для педагогов с учетом определенных потребностей, выявленных в результате первого

этапа. На проектировочном этапе необходимо произвести индивидуальный выбор форм, инструментов и методов научно-методического сопровождения. Эффективность реализации данного этапа будет определяться общей результативной работой самого педагога, психолога, руководителя, специалистов методической службы.

3. Внедренческий (реализационного) этап. Основная цель представленного этапа – это преодоление выявленных затруднений в реализации профессиональной деятельности профессорско-преподавательского состава (реализация индивидуальной образовательной программы)

4. Контрольно-оценочный этап.

Основной задачей данного этапа будет являться мониторинг и оценка реализации механизма разработанного научно-методического сопровождения преподавателя, составление маршрута индивидуального образования для каждого члена профессорско-преподавательского состава, определение степени и уровня внутренней удовлетворенности педагога от применяемых форм методического сопровождения.

Модель научно-методического сопровождения образовательного процесса в профессиональной образовательной организации представим на рисунке 2.

Преимуществом данной модели научно-методического сопровождения деятельности педагога в образовательной организации среднего профессионального образования является:

- развитие индивидуального стиля педагога; самоопределение каждого педагога в выборе форм, средств и методов организации своей профессиональной деятельности;
- дифференцированный подход к педагогу с учетом возраста, опыта;
- включение педагога в экспериментальную, поисковую, исследовательскую деятельность.

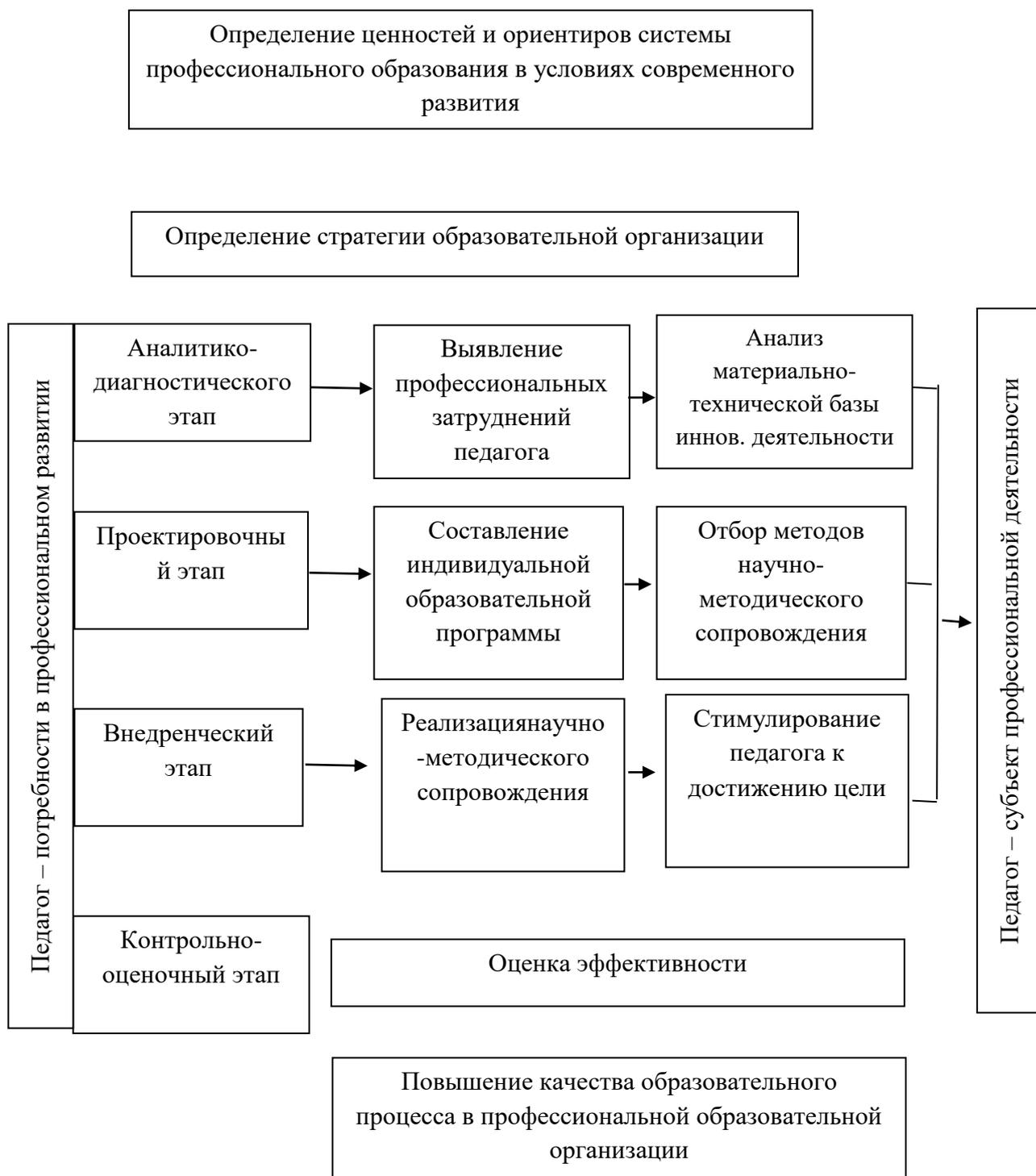


Рисунок 2–Модель научно - методического сопровождения образовательного процесса в профессиональной образовательной организации

Представленная модель может успешно функционировать только при соблюдении соответствующих условий. Под организационно-педагогическими условиями в нашем исследовании мы будем понимать

совокупность необходимых и достаточных мер, которые создают наиболее благоприятную обстановку для эффективной реализации модели научно-методического сопровождения педагогов на основе проектно-целевого подхода.

Таким образом, во втором параграфе были рассмотрены понятие категории «сопровождение» в педагогической практике; «методическая деятельность», «научно-методическая работа», основные виды поддержки педагогов (правовая, социально-психологическая, профессиональная); этапы организации методического сопровождения педагога. По результатам исследования разработана модель методического сопровождения педагога в профессиональной образовательной организации.

1.3 Педагогические условия успешности научно-методического сопровождения инновационного образовательного процесса в профессиональной образовательной организации

Изучение и анализ результатов многочисленных научно-педагогических исследований показывает, что в теории и практике педагогической науки имеют место различные типы педагогических условий:

- организационно-педагогические (их выделяют такие ученые как Т.И. Шамова, П.И. Третьяков, Н.П. Капустин, Л.М. Кустов, и ряд других.),
- психолого-педагогические (обозначенные в трудах А.К. Марковой, М.Н. Певзнер, О.М. Зайченко, и других),
- дидактические условия (их рассматривает Л.М. Сорокина, В.В. Макарова и др.) – и т. д.

Изучение исследований и подходов к определению понятия «педагогические условия» [9,76,51] позволяет сделать вывод, что данная категория обладает следующими характеристиками:

1) педагогические условия исследователями рассматриваются как предоставление благоприятных условий и возможностей (образовательной среды, материально-технической, организационной, методической), использование которых способствует результативности комплексного педагогического процесса;

2) педагогическое условие – это внешние обстоятельства (психолого-педагогические условия), совокупность мероприятий, факторы, оказывающие существенное воздействие на протекание педагогического процесса, на развитие личности педагогов, обучающихся и других участников процесса), что обеспечивает результативное решение задач совершенствования качества образовательного процесса;

3) основной функцией педагогических условий в профессиональной образовательной организации выступает организация традиционных и инновационных способов, методов педагогического взаимодействия, которые оказывают непосредственное воздействие на личность педагога и студентов.

Результативность внедрения в практику профессиональной образовательной организации модели методического сопровождения педагогической и в частности инновационной деятельности обеспечивается системой необходимых, и в тоже время достаточных условий, который включает следующие основные направления педагогических условий:

– организация проектной и научно-исследовательской деятельности педагогов;

– формирование мотивации и стимулирование инновационной деятельности педагогов;

– обеспечение потенциально возможного уровня профессионального развития и саморазвития педагогов СПО.

Данные педагогические условия и их подробное содержание показаны в работах Р.Ю.Андреева [3], М.А.Варзановой [14], Л.С. Гавриленко [17], Е.А. Дегтяревой [22], Д.А. Леонтьевой [24] и др. работах.

Рассмотрим более подробно содержание представленных «педагогических условий» успешной реализации педагогической деятельности, в том числе инновационной деятельности.

Первое педагогическое условие: организация проектной и научно-исследовательской деятельности педагогов.

В. И. Загвязинский выделил в структуре педагогической деятельности самостоятельную проектную и научно-исследовательскую функцию педагога [27].

Для осуществления проектной и научно-исследовательской деятельности педагогу необходимы соответствующие способности, проявляющиеся в умениях. Я.И. Загребецкая и И.Г. Бакаева [29] под исследовательскими способностями понимают индивидуальные особенности личности, являющиеся субъективными условиями успешного осуществления исследовательской деятельности. Ученый предлагает рассматривать структуру исследовательских способностей как комплекс трех относительно автономных составляющих:

- поисковая активность, характеризующая мотивационную составляющую исследовательских способностей;
- дивергентное мышление, характеризующее продуктивностью, гибкостью мышления, оригинальностью, способностью к разработке идей в ответ на проблемную ситуацию;
- конвергентное мышление, которое тесно связано с даром решать проблему на основе анализа и синтеза, составляющих суть логических алгоритмов.

В исследованиях Л.М. Кустова [52] находит отражение проблема проявления исследовательских способностей и умений в деятельности педагога. Автор приходит к выводу о том, что каждый педагог может

создать из себя исследователя и формировать у себя нестандартное педагогическое мышление, способность предвидеть, предсказывать последствия принимаемых педагогических мер, объективность ума, умение создавать разновариантные методы решения одной и той же педагогической задачи, аналитический подход к любой педагогической проблем.

Таким образом, можно выделить следующие основные признаки исследовательского мышления у педагога:

- умение проводить комплексной наблюдение, анализировать и давать объяснение выявленным фактам, при этом педагог-исследователь должен уметь выявлять существенные факты;

- педагог должен уметь проводить инновационный эксперимент (ставить задачи, проведение эксперимента, оформлять результаты исследования);

- педагог должен уметь осуществлять активный поиск на всех этапах образовательного эксперимента;

- педагог должен уметь рассматривать объективные и субъективные явления и процессы и определять их взаимосвязь, вскрывать существенные характеристики предметов и явлений, определять противоречия.

- педагог должен понимать структуру теоретического знания в своей области;

- педагог должен владеть общенаучным аппаратом и принципами;

- педагог должен владеть методами научного познания, анализировать и обобщать материал;

А.К. Маркова[55] считает, что педагог в образовательной деятельности в целях осуществления функции исследования должен иметь основные умения и навыки:

- всестороннее наблюдение за педагогическим процессом, выявление трудностей и вопросов, которые требуют более глубокого изучения и улучшения в образовательной деятельности;

–должен обладать навыками с формулирования гипотезы при возникновении проблемно-педагогической ситуации;

–должен обладать умением работы с научной и педагогической литературой, справочной литературой, критически и креативно воспринимать информацию и передовой опыт;

–должен обладать умением и навыками обоснования своих суждений психолого-педагогического характера;

–должен обладать умением анализа передового опыта других педагогов профессиональных образовательных учреждений, творчески его адаптировать к своей специфике работы и особенностям, а также применять этот опыт в своей работе.

Все изложенные функции тесно связаны между собой в целостной структуре личности педагога и составляют основу творческой активности педагога-исследователя.

В работах Т. С.Паниной[65], Л.С.Подымовой, Л. А.Долинской[75] показаны следующие основные этапы формирования и развития умений и навыков инновационной исследовательской деятельности преподавателя, которые также можно перенести на педагогов среднего профессионального образования:

–теоретическое и практическое освоение традиционных и инновационных форм методической и исследовательской работы, которые основываются на инновационной концепции современного педагогического образования, повышения квалификации профессорско-преподавательского состава;

– изучение, систематизация и обобщение передового инновационного педагогического опыта (подразумевается этап дидактического осмысления преподавателями своей образовательной деятельности). Педагог в практике и теории анализирует, систематизирует и обобщает как свой опыт, так и учится на опыте коллег, передовых с

точки зрения инновационной активности преподавателей, выявляет затруднения при реализации подходов;

– разработка инновационной учебно-методической литературы по предметным областям, разработка новых учебных программ с использованием современных подходов к обучению, изучение возможности технологии инновационного обучения и преподавания своего предмета;

–реализация в технологии собственных инновационных идей (проектов, исследований);

– разработка новых педагогических знаний, что предполагает разработку и подготовку профессорско-преподавательским составом научных статей, проектов, научных работ и других результатов исследовательской деятельности, создание преподавателями новых методик обучения и воспитания.

Второе педагогическое условие: формирование мотивации и стимулирование инновационной деятельности педагогов. Методическое обеспечение образовательного процесса, существующее в традиционной практике и предполагающее наличие нормативной и учебно-методической документации, средств обучения и средств контроля не помогает устранить профессиональные затруднения педагогов.

Как следствие, возрастает роль методического сопровождения инновационной деятельности, под которым понимается целенаправленная совместная деятельность методической службы и коллектива образовательного учреждения, осуществляющего режим развития, реализованная в виде профессиональной помощи в освоении инновационной педагогической деятельности при решении аналитико-рефлексивных, конструктивно-прогностических, организационно-деятельностных и коррекционно-регулирующих задач по управлению достижением результатов в рамках индивидуальной профессионально-педагогической деятельности.

Следует отметить, что в процессе модернизации системы СПО возникают новые мотивационные, коррекционные и методические проблемы при разработке, реализации инновационных образовательных программ, что требует внедрения интерактивных и информационных методов обучения, расширения спектра методического обеспечения и методического сопровождения учебного процесса.

Третье педагогическое условие: обеспечение потенциально возможного уровня профессионального развития и саморазвития педагогов СПО. Обязательным условием при разработке и внедрении педагогических новшеств в образовательной организации должно стать создание образовательной среды, которая будет способствовать установлению субъект-субъектных отношений между участниками образовательного процесса, раскрытию творческого потенциала педагогических работников, будет побуждать их к самореализации в профессиональной деятельности, самосовершенствованию, учитывать их индивидуальные особенности и интересы.

Одной из главных составляющих эффективной образовательной среды в образовательном учреждении среднего профессионального образования является создание и развитие благоприятного психологического климата в коллективе профессорско-преподавательского состава и в образовательном учреждении в целом.

Таким образом, в третьем параграфе были рассмотрены категория «педагогические условия»; различные типы педагогических условий в трудах ученых исследователей; этапы формирования умений и навыков исследовательской деятельности педагога. Процессы реализации новых стандартов требуют специально организованной деятельности методической службы, нового содержания повышения профессиональной компетенции педагогических кадров, особенно актуальны вопросы методического сопровождения образовательной практики, формирование и развитие методической компетентности педагогов.

ВЫВОДЫ ПО ПЕРВОЙ ГЛАВЕ

В диссертации на основе обобщения существующих определений категории «педагогическая инновация» в профессиональной образовательной организации сформулировано следующее определение. Педагогическая инновация – это новые идеи, методы и формы организации обучения и воспитания студентов, современные образовательные технологии, внедренные в деятельность профессиональной образовательной организации, которые приводят к улучшению качества освоения материала обучающимися, получению результативных умений и навыков по рабочей профессии.

Педагогические инновации реализуются на практике в системе профессионального образования через инновационный процесс, под которым следует понимать – процесс совершенствования образовательной практики, развития образовательных систем на основе нововведений.

В диссертации рассмотрены основные элементы управления инновационным процессом в профессиональной образовательной организации, к которым следует отнести: работу с профессионально педагогическим составом образовательного учреждения; работу со студентами с целью восприятия внедрение новшеств; осуществление связей с внешней средой, окружающей профессиональную образовательную организацию; работу с родителями студентов.

Также в работе на основе мнений исследователей рассмотрены основные этапы реализации инноваций в профессиональной образовательной организации, к которым следует отнести: этап планирования педагогических инноваций; подготовительный этап (этап разработки плана); внедрение инноваций; этап анализа педагогических инноваций и закрепление позитивных результатов; оценка результатов инновационной деятельности.

Далее в работе проведен авторский анализ факторов, влияющих на развитие инновационных процессов в профессиональной образовательной организации. Были выделены факторы способствующие и препятствующие инновационной деятельности по следующим основным направлениям: экономические и технологические факторы; организационно- управленческие факторы; политические и правовые факторы; социально-психологические и культурные факторы.

В работе были рассмотрены основные виды методической поддержки педагогов, используемые в теории и практике, а также этапы организации методического сопровождения педагога, где автор делает вывод, что все виды методической поддержки являются важными и должны использоваться комплексно и своевременно, и только тогда они способны принести необходимый результат по вовлечению профессорско-преподавательского состава в инновационную деятельность.

В диссертационном исследовании была разработана модель методического сопровождения педагога в профессиональной образовательной организации, которая включает следующие основные этапы: аналитико-диагностического этап; проектировочный этап научно-методического сопровождения инновационного образовательного процесса; внедренческий (реализационный) этап; контрольно-оценочный этап. Во второй главе будет показана реализация модели научно-методического сопровождения инновационного образовательного процесса в профессиональной образовательной организации ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

ГЛАВА 2. АПРОБАЦИЯ МОДЕЛИ НАУЧНО-МЕТОДИЧЕСКОГО СОПРОВОЖДЕНИЯ ИННОВАЦИОННОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

2.1 Диагностика педагогической деятельности в системе профессионального совершенствования педагога среднего профессионального образования

В первой главе данного исследования нами были рассмотрены теоретические аспекты проблемы разработки научно-методического сопровождения инновационного образовательного процесса в профессиональной образовательной организации. Теоретический анализ проблемы позволил нам выдвинуть предположения, которые требуют проверки в ходе экспериментальной работы.

Так, мы предположили, что эффективность инновационного образовательного процесса в профессиональной образовательной организации будет повышаться, если разработать модель научно-методического сопровождения инновационного образовательного процесса в профессиональной образовательной организации.

Опытно-экспериментальная работа осуществлялась на базе Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» (далее ГБПОУ «ЧГКИПиТ»). Учредителем ГБПОУ «ЧГКИПиТ» является Министерство образования и науки Челябинской области. Дата создания образовательного учреждения - 19.06.2008 г. Лицензия от 22 октября 2015 г. №11829. Систему управления образовательным учреждением представляют директор ГБПОУ «ЧГКИПиТ», Совет Колледжа, Педагогический совет и Общее собрание работников.

Организационная структура управления ГБПОУ «ЧГКИПиТ» представлена в Приложении 1.

В ГБПОУ «Челябинском государственном колледже индустрии питания и торговли» осуществление образовательной деятельности реализуется по следующим адресам:

- г. Челябинск, ул. Шоссе Metallургов, 47
- г. Челябинск, ул. Ворошилова 16
- Челябинская область г. Копейск, ул. Борьбы, 59
- Челябинская область г. Коркино, ул. 30 лет ВЛКСМ, 171-б

Материально-техническая база колледжа, позволяет обеспечить проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторных и практических работ обучающихся, предусмотренных учебными планами и соответствующим действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для осуществления учебно-методической работы в Колледже создано четыре предметно-цикловой комиссии:

- естественно-научного и обще гуманитарного социально-экономического цикла;
- общепрофессионального цикла;
- профессионального цикла;
- общеобразовательного цикла.

В ГБПОУ «ЧГКИПиТ» в настоящее время реализуется программа развития на 2020-2023 годы, основной целью которой является модернизация деятельности профессиональной образовательной организации, обеспечивающей доступную для различных категорий населения современную качественную подготовку квалифицированных кадров в соответствии с требованиями социально-экономического развития Челябинской области и создающей условия для трудоустройства выпускников.

Миссия ГБПОУ «ЧГКИПиТ»: содействие эффективному решению социально-экономических проблем Челябинской области путем подготовки высококвалифицированных специалистов среднего звена в

сфере общественного питания, индустрии гостеприимства, ресторанного сервиса, конкурентоспособных на рынке труда, обладающих высокими гражданскими и нравственными качествами, при этом привлекая ресурсы социальных партнеров из реального сектора экономики.

Программа развития ГБПОУ «ЧГКИПиТ» строится с учетом инновационных подходов к подготовке выпускника и рассматривается как инструмент профессионально-личностного становления и развития высококвалифицированных кадров.

В ГБПОУ «ЧГКИПиТ» реализуются различные направления подготовки (Приложение 2).

Доля образовательных программ, направленных на подготовку конкурентоспособных на рынке труда и востребованных региональной экономикой выпускников (программы ТОП-50) в 2021 году отражены на рисунке 3.

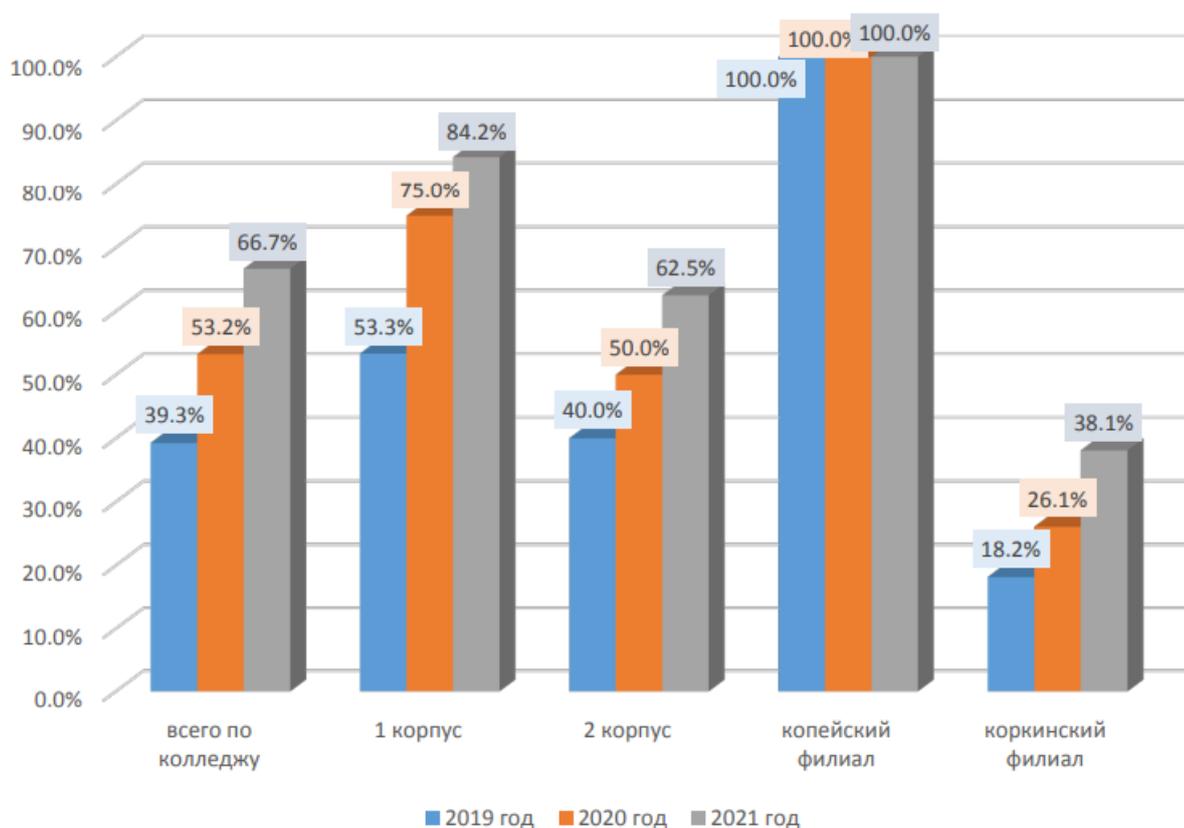


Рисунок 3– Доля образовательных программ ТОП-50

В 2021 году реализация образовательных программ осуществлялась с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. Для этого использовалась платформа «Ё-Стади». Высокий уровень требований к качеству образования выпускника специалиста предполагает использование продуктивных образовательных технологий, в том числе дистанционных образовательных технологий.

Контингент обучающихся на 31 декабря 2021 составил – 1989 обучающихся. Количество обучающихся по направлениям подготовки представлено в Приложении 3.

Оценка кадрового обеспечения ГБПОУ «ЧГКИПиТ» в 2022 году представлена в таблице 5.

Таблица 5 – Оценка кадрового обеспечения ГБПОУ «ЧГКИПиТ» в 2022 году

Показатель	Количество человек	% от общего числа педагогических работников
Всего:	127	100%
В том числе преподавателей	87	68,5%
мастеров производственного обучения	20	15,7%
Педагогические работники с высшим образованием	111	87,4%
Педагогические работники со средним профессиональным образованием	16	12,6%
Педагогические работники с высшей квалификационной категорией	28	22%
Педагогические работники с первой квалификационной категорией	25	19,6%
Педагогические работники, имеющие ученую степень, ученое звание	2	1,5%
Педагогические работники, имеющие награды, почетные звания	10	7,8%
Педагогические работники, имеющие опыт деятельности в организациях соответствующей сферы	30	23,6%
Педагогические работники, прошедшие стажировку за последние три года	13	10,2%

Таким образом, анализ кадров ГБПОУ «ЧГКИПиТ» показывает, что педагогических работников в колледже на 01.01.2022 год было 127 человек, из них большая часть – это преподаватели (доля 68,5%), мастеров производственного обучения - 20 человек, что составляет 5,7%. Анализ кадрового состава педагогов по уровню образования показывает, что большинство работников с высшим профессиональным образованием – 87,4%, работников со средним профессиональным образованием в структуре кадрового состава колледжа – 16 человек (удельный вес 12,6%). Анализ педагогического состава по категории показал, что в колледже педагогических работников с высшей квалификационной категорией всего 22%, а педагогов имеющих ученую степень, ученое звание – всего два человека, что составляет 1,5% от всех сотрудников среднего учебного заведения. Из всех педагогов 30 человек (26,9%) имеют практический опыт деятельности в организациях соответствующей сферы. Педагогических работников, прошедших стажировку за последние три года всего 13 сотрудников, что составляет 10,2% от всех педагогов.

Для определения потенциала колледжа и прогноза тенденций изменений социальной и профессиональной среды был проведен SWOT-анализ (таблица 6).

На основе анализа конкурентных преимуществ и рисков можно сделать вывод, что ГБПОУ «ЧГКИПиТ» прочно занимает свою нишу в образовательном кластере региона, ориентируется в своем развитии на государственную и региональную политику в области развития профессионального образования, нацелен на глубокие преобразования в контексте модернизации системы профессионального образования в России и регионе, адекватно оценивает свои конкурентные преимущества, разрабатывает и корректирует стратегию преодоления конкурентных рисков.

Таблица 6 – SWOT-анализ деятельности ГБПОУ «ЧГКИПиТ», в том числе инновационной составляющей образовательного процесса

Сильные стороны	Слабые стороны:
<ul style="list-style-type: none"> - положительный имидж колледжа среди работодателей; - реализация направлений подготовки согласно перечню ТОП-50 наиболее востребованных и перспективных специальностей и профессий; - деятельность СЦК «Поварское дело», «Кондитерское дело»; - высокий процент трудоустройства выпускников на предприятиях общественного питания; - наличие условий для реализации подготовки участников чемпионатов Вордскилс; - стабильные показатели набора и контингента обучающихся; - выгодное месторасположение, удобная транспортная развязка, наличие филиалов в малых городах области (г. Копейск, г. Коркино); - наличие квалифицированных преподавателей и административно-управленческого персонала; - сложившаяся система воспитательной работы, основанная на педагогике сотрудничества участников образовательного процесса; - наличие современного учебно-производственного цеха, как полигона для организации практико-ориентированного обучения; - наличие лабораторий, оснащенных современным оборудованием в соответствии с ФГОС по ТОП50. 	<ul style="list-style-type: none"> - не достаточное качество процесса обучения, обеспечивающего подготовку конкурентоспособных на рынке труда и востребованных региональной экономикой выпускников; - недостаточная мотивированность части обучающихся к обучению и как следствие потеря контингента; - отсутствие комплексной системы профессиональной ориентации и сопровождения профессиональной карьеры молодёжи; - ориентированность части педагогического коллектива на систему оценивания уровня успеваемости, а не уровня готовности выпускника к профессиональной деятельности; - недостаточность спектра образовательных программ, реализуемых по заочной форме обучения; - недостаточность спектра дополнительных образовательных программ для разных категорий граждан на основе современных технологий, и как следствие- ограниченность внебюджетных средств; - дефицит педагогических кадров, имеющих практический стаж работы по профилю преподаваемой специальности; - недостаточная обеспеченность финансовыми средствами на развитие материальной базы, соответствующей современным требованиям.

Продолжение таблицы 6

<p>Возможности</p> <ul style="list-style-type: none"> - увеличение потребности регионального рынка труда в квалифицированных кадрах согласно перечню ТОП-50 (повар-кондитер, парикмахер), плану стратегического развития Челябинской области до 2035 года; - изменение системы оценки качества, в том числе возможность участия работодателя в оценке качества обучения выпускников колледжа (демонстрационный экзамен); - внедрение системы профессионально-общественной аккредитации программ, независимой сертификации квалификаций выпускников и преподавателей; - возможность для обучающихся участвовать в региональных, федеральных и международных конкурсах и чемпионатах Ворлдскиллс; - наличие финансируемых государством инвестиционных программ, направленных на развитие материальной базы образовательных учреждений, субсидии МОиН челябинской области 	<p>Угрозы</p> <ul style="list-style-type: none"> - изменение демографической обстановки, что может повлиять на количественные показатели приема контингента; - изменение образовательных потребностей и социального заказа; - возможность работодателей принимать на работу лиц, не имеющих профильного профессионального образования, что позволяет им искусственно увеличивать количество претендентов на должность и тем самым удерживать относительно низкий уровень зарплат у основной группы работников общественного питания; - низкое общественное признание труда педагогов, риск снижения заработной платы педагогов; - недостаточность практиориентированного обучения с привлечением сетевых партнеров из числа предприятий, организаций-стейкхолдеров, коммерческих структур.
--	--

Развитие профессиональной компетентности преподавателей в колледже на период реализации Программы планируется за счет использования востребованных и перспективных образовательных технологий: практико-ориентированное обучение, инклюзивное и интеграционное взаимодействие, практико-ориентированное обучение, контекстное дистанционное обучение, on-line обучение и др.

Планирование и реализация профессиональной деятельности и саморазвития преподавателей колледжа будет вестись с учетом приоритетных направлений развития региональной системы среднего профессионального образования Челябинской области. Программа инновационного развития колледжа в условиях конкурентного рынка труда требуют перехода от пассивной к превентивной кадровой политике. Ее особенность – выстраивание на основе краткосрочных и среднесрочных

прогнозов потребности в кадрах, формулирование четких и актуальных задач, исходя из специфики учреждения, кадровой политики.

В суммарном рассмотрении педагоги стали участниками в 49 мероприятиях научной и методической направленности: конференции, конкурсы, олимпиады, чемпионаты, состязания, иные (мастер-классы, кейс - боксы и пр.) следующим образом: К числу наиболее ярких и статусных конференции следует отнести:

- DISCOVERYSCIENCE RESEARCH;
- Педагогический форум;
- Международная научно-практическая конференция «Наука в современном информационном обществе»;
- XXIV национальная научно-практическая конференция «Трансформация экономики и финансов в цифровую эпоху»;
- XIX Международную научно-практическую конференцию «European Scientific Conference» - Всероссийская научно-практическую конференцию и др.

За отчетный период отмечается рост публикационной активности преподавателей (21 публикаций): статьи в журналах и тезисы в сборниках научных конференций, подтвержденных дипломами и сертификатами. Отмечается широкая географическая направленность публикаций: Челябинск, Оренбург, Магнитогорск, Ижевск, Уфа, Екатеринбург, Пенза, Калуга, Казань, Омск, Петрозаводск и др.

Отмечается качественная и высокая активность непосредственно в методических мероприятиях: выступления на заседании ОМО, внутренние семинары по повышению педагогического мастерства (АИС «Аттестация», «Сетевой город», «Повышение публикационной активности», «Проектный подход в НОУ» и др.). Дополнительные разъясняющие консультационные встречи с методистами по вопросам аттестации и «Сетевого города». Отмечается высокий уровень работы методистов, которые готовят полные инструкции и презентации для

упрощения и доступности информации по наиболее сложным практическим вопросам. Высоким показателем уровня методического мастерства является активное взаимодействие колледжа с ГБУ ДПО «ЧИРПО».

Традиционно педагоги колледжа принимают участие в областных конкурсах «Мастер года», «Педагогический дебют».

В колледже большое внимание уделяется уровню профессионального мастерства сотрудников, в том числе, ведется систематическая работа по повышению профессиональной квалификации педагогов. Повышение квалификации педагогов осуществляется в строгом соответствии с планом-графиком от ГБУ ДПО «ЧИРПО». За 2021 год курсы повышения квалификации на базе ГБУ ДПО «ЧИРПО» прошли 28 человек преподавателей из 2 корпусов и 2 филиалов. Все слушатели курсов были распределены на категории:

- педагогические и руководящие работники;
- мастера производственного обучения;
- руководители профессиональных образовательных организаций, старшие мастера, заведующие отделением;
- воспитатели - заместители директоров по УР;
- заместители директоров по НМР;
- методисты - библиотекари.

Темы программ повышения квалификации отвечают актуальным тенденциям и запросам в образовательной среде:

- «Особенности реализации актуализированных ФГОС СПО, и ФГОС по ТОП - 50»;
- «Методика обучения и воспитания»;
- «Теория обучения и педагогические технологии»;
- «Социально-педагогическая поддержка инвалидов и лиц с ОВЗ в процессе профессионального образования»;
- «Информационные технологии в образовании: базовый уровень»;

- «Иновационный менеджмент»;
- «Проектирование образовательной среды и ее научно-методическое обеспечение»;
- «Информационные технологии в образовании: продвинутый уровень»
- «Организация профессиональной деятельности психолого-педагогического направления».

Большое значение в рамках методической деятельности уделяется информационной компетентности педагога.

Анализ анкет, выборочно проведенных среди педагогов, мастеров п/о по проблеме внедрения ИКТ в образовательный процесс, показал следующее:

- 1) 98% педагогических работников считают, что применение информационных технологий помогает в работе;
- 2) 67% преподавателей и мастеров п/о пока используют ТСО на отдельных уроках;
- 3) 60% преподавателей и мастеров производственного обучения почти на каждом уроке используют ТСО.

Преподаватели и мастера п\о, которые в своей педагогической практике способны реализовать нижеперечисленные задачи:

- Сделать поурочное планирование – 100%;
- Подготовить урок с использованием ИКТ – до 95%;
- Подобрать программное обеспечение для учебных целей – до 85 %;
- Эффективно использовать ИКТ для объяснения на уроке – до 75%;
- Использовать интернет-технологии – до 60%.

Исходя из современных требований, определились основные пути развития профессионализма педагогического работника:

1. Работа в методических объединениях, творческих группах;
2. Исследовательская деятельность;

3. Инновационная деятельность, освоение новых педагогических технологий;
4. Различные формы педагогической поддержки;
5. Активное участие в педагогических конкурсах и семинарах;
6. Трансляция собственного педагогического опыта;
7. Использование ИКТ и др.

Но, ни один из перечисленных способов не будет эффективным, если педагог сам не осознает необходимости повышения собственной профессиональной компетентности и не обладает самодисциплиной.

Таким образом, в параграфе 2.1. была представлена организационно-экономическая характеристика объекта исследования ГБПОУ «ЧГКИПиТ»; дан анализ материально-технической базы колледжа; проведена оценка кадрового обеспечения ГБПОУ «ЧГКИПиТ»; проведен SWOT-анализ деятельности ГБПОУ «ЧГКИПиТ», в том числе инновационной составляющей образовательного процесса, который позволил определить слабые и сильные стороны организации педагогических условий инновационной деятельности в колледже.

2.2 Реализация модели научно-методического сопровождения инновационного образовательного процесса в профессиональной образовательной организации

Перед тем, как апробировать модель, рассмотрим педагогические условия инновационной деятельности в ГБПОУ «ЧГКИПиТ».

1. Организация проектной и научно-исследовательской деятельности педагогов. Администрация ГБПОУ «ЧГКИПиТ» предоставляет возможность и оказывает содействия в мероприятиях научной и методической направленности: конференции, конкурсы, олимпиады, чемпионаты, состязания, иные (мастер-классы, кейс - бокс и пр.) Также способствует осуществлению публикационной деятельности и

публикационной активности (способствует публикации статей в журналах, в сборниках научных конференций, подтвержденных дипломами и сертификатами)

2. Наличие материально-технической базы как основного элемента педагогических условий инноваций в колледже. Наличие современного учебно-производственного цеха, как полигона для организации практико-ориентированного обучения. Наличие лабораторий, оснащенных современным оборудованием в соответствии с ФГОС по ТОП50.

3. Формирование мотивации и стимулирование инновационной деятельности педагогов. Система оплаты труда педагогического и административного персонала в ГБПОУ «ЧГКИПиТ» предполагает кроме основной заработной платы (постоянной составляющей) использование стимулирующей надбавки: премиальные выплаты за участие в конкурсах, мастер классах, за реализацию научно-исследовательских и воспитательных проектов и других видов деятельности.

4. Обеспечение потенциально возможного уровня профессионального развития и саморазвития педагогов ГБПОУ «ЧГКИПиТ». Так в ГБПОУ «ЧГКИПиТ» предусмотрены методические дни, когда сотрудники колледжа могут заниматься учебно-методической деятельностью, а также самообразованием. Кроме этого педагогическим работникам представляются условия для повышения квалификации. Все курсы повышения квалификации сотрудники ГБПОУ «ЧГКИПиТ» проходят за счет образовательного учреждения.

5. Сложившаяся система воспитательной работы, основанная на педагогике сотрудничества участников образовательного процесса.

Реализацию модели начнем с аналитико-диагностического этапа, где выявим профессиональные затруднения педагога к инновационной деятельности с помощью одного из методов исследования – анкетирования. Далее определим задачи научно-методического сопровождения.

На основе различных методик оценки мотивации к инновационному процессу, степени готовности педагогов к инновационной деятельности т.д. предложим собственную методику оценки для преподавательского состава ГБПОУ «ЧГКИПиТ». В вопроснике, который был предложен преподавателям колледжа была разработано 10 вопросов с возможными вариантами ответа.

Анкета представлена в Приложении 4.

При анкетировании принимали участие 50 педагогов и мастеров производственного обучения ГБПОУ «ЧГКИПиТ».

На вопрос «Существует ли в вас интерес к инновационным методам обучения в педагогической практике?» были получены следующие ответы респондентов (рисунок 4).

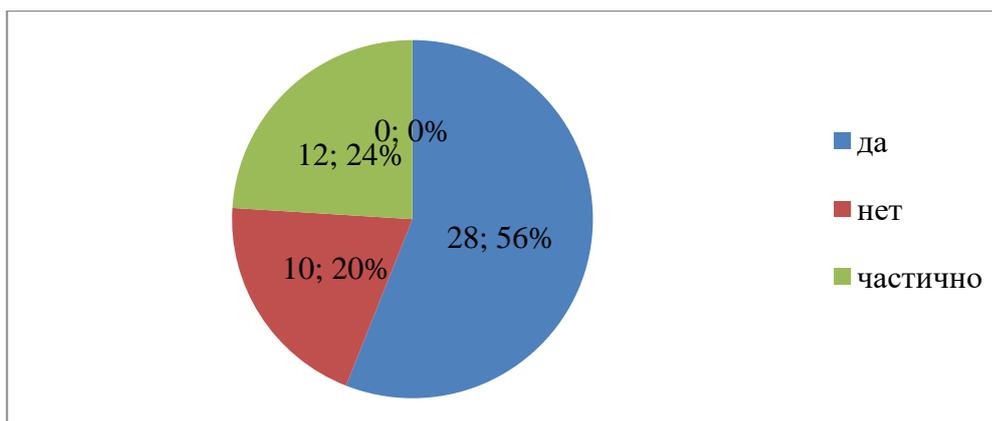


Рисунок 4 – Ответы опрашиваемых педагогов ГБПОУ «ЧГКИПиТ» на вопрос «Существует ли в вас интерес к инновационным методам обучения в педагогической практике?»

Как показывает анализ, большая часть педагогических работников ГБПОУ «ЧГКИПиТ» - 28 человек (удельный вес 56% от общего числа) имеют интерес к инновационной деятельности; 12 человек (удельный вес - 24%) такой интерес имеют частично и достаточно большая доля сотрудников - 20% вообще не имеют интереса к инновационной деятельности и ее применению в педагогической практике (в основном это педагоги старше 50 лет).

На второй вопрос анкеты «Чувствуете ли вы себя готовым заниматься инновационной деятельностью, внедрять инновационные методы обучения?» были получены следующие ответы (рисунок 5).

Анализ показывает, что 30 педагогов ГБПОУ «ЧГКИПиТ», что составляет 60% от всех анкетированных) готовы заниматься инновационной деятельностью и внедрять новшества; частично – ответили 16% всех респондентов и 24% (12 респондентов) не готовы внедрять новшества в свою педагогическую деятельность, им мешают некоторые барьеры, которые были выявлены с помощью других вопросов в анкете.

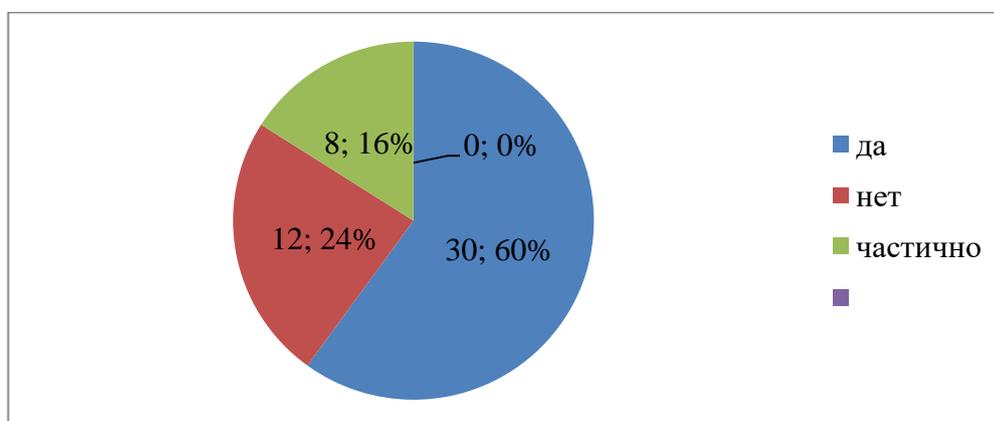


Рисунок 5 – Результат ответов опрашиваемых педагогов ГБПОУ «ЧГКИПиТ» на вопрос - «Чувствуете ли вы себя готовым заниматься инновационной деятельностью, внедрять инновационные методы обучения?»

Важным элементом в системе инновационной деятельности образовательного учреждения является система стимулирования труда – материальная и нематериальная. Как показывает практика, в тех образовательных организациях, в которой существует премирование за результаты, показывают лучшие результаты по степени освоения инновационных технологий в обучении, качество образования таких обучающихся лучше, освоение материала им дается также легче.

На вопрос анкеты «Какие формы стимулирования инновационной деятельности преобладали в Вашем коллективе в последние 2 года» можно было дать 2-3 варианта ответов (рисунок б).

Как показывает анализ, наиболее часто применяемой формой стимулирования инновационной деятельности в образовании является награждение почетной грамотой. Этот вариант выбрали 39 респондентов, что составляет 78% от опрошенных педагогов. Также много педагогов выбрали такие формы стимулирования инновационной деятельности, как устная похвала (25 человек) и объявление благодарности в кругу своих коллег или на общественных праздниках. Про такую форму как стимулирование премией сказали только 11 сотрудников, что составило всего 22% всех опрашиваемых.



Рисунокб – Результат ответов респондентов ГБПОУ «ЧГКИПиТ» на вопрос анкеты - «Какие формы стимулирования инновационной деятельности преобладали в Вашем коллективе в последние 2 года»

На вопрос анкеты «Считаете ли Вы, что в учебном заведении Вы полностью реализуете свой инновационный потенциал?» можно было дать 2-3 варианта ответов (рисунок 7).

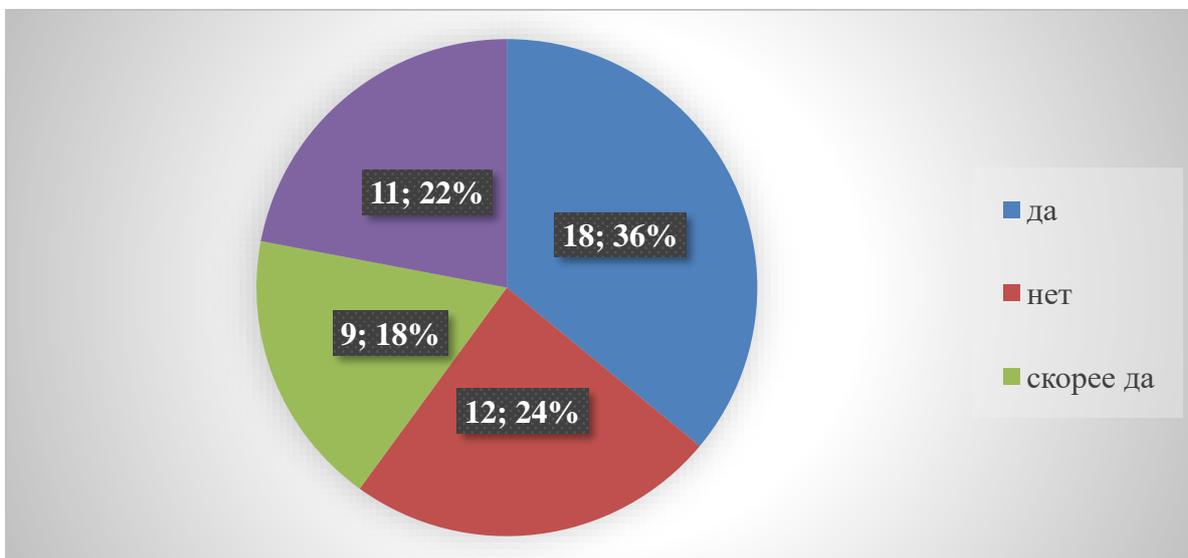


Рисунок 7 – Результат ответов респондентов ГБПОУ «ЧГКИПиТ» на вопрос анкеты - «Считаете ли Вы, что в учебном заведении Вы полностью реализуете свой инновационный потенциал?»

Анализ показывает, что только 18 педагогов (удельный вес 36%) полностью реализуют свой инновационный потенциал работая в колледже, и скорее нет ответили 11 человек, что составляет 22% от всех опрашиваемых.

Таким образом, можно предположить, что в учебном заведении не до конца реализуются благоприятные условия для занятия инновационной деятельности педагогического состава и этому фактору необходимо уделить должное внимание.

На вопрос анкеты «Какие из факторов, по вашему мнению мешают вам заниматься инновационной деятельностью, использовать инновационные методы обучения?» можно было дать 2-3 варианта ответов (рисунок 8).

Таким образом, как показывает анализ, наибольшее число ответов респондентов было по таким факторам, как недостаточное материальное стимулирование (данный фактор выбрали 32 респондента – 64%); слабая информированность об инновациях в образовании (данный фактор выбрали 28 респондентов – 56%) и боязнь неудачи (данный фактор выбрали 22 респондента – 44%); недостаток времени для осуществления инновационной деятельности выбрали 18 респондентов.

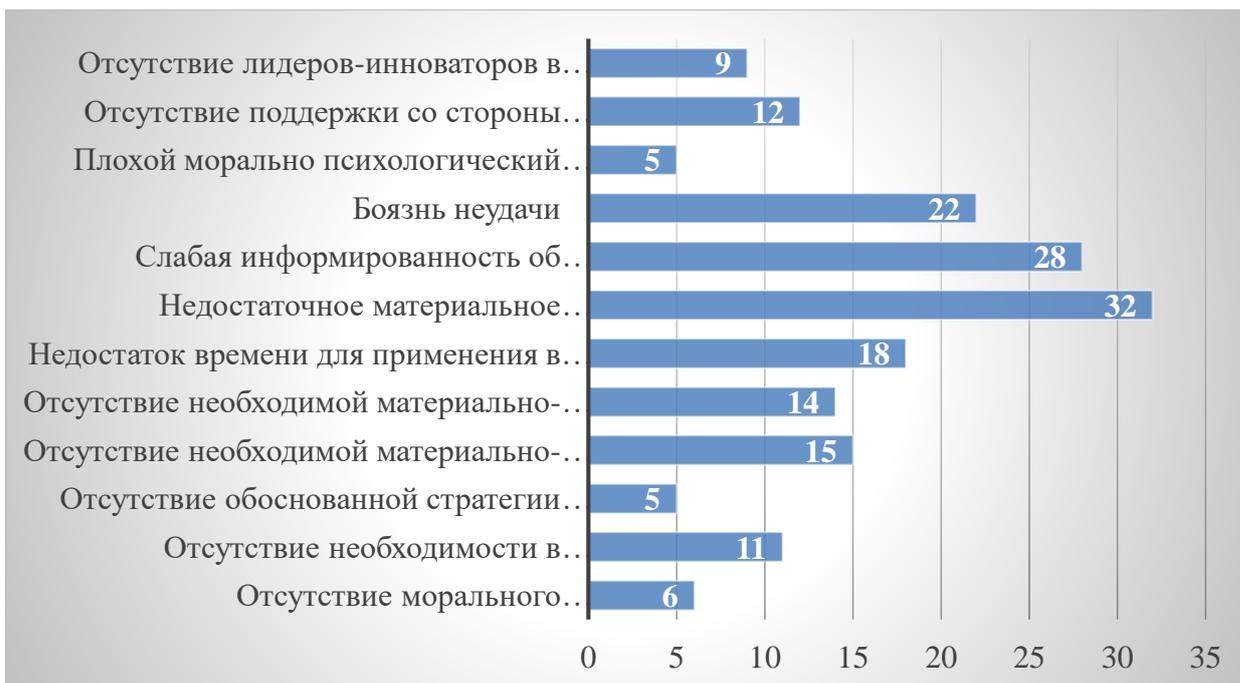


Рисунок 8 – Результат ответов респондентов ГБПОУ «ЧГКИПиТ» на вопрос анкеты - «Какие из факторов, по вашему мнению мешают вам заниматься инновационной деятельностью, использовать инновационные методы обучения?»

Наименьшее количество голосов набрали такие факторы как отсутствие обоснованной стратегии развития колледжа в инновационном направлении, отсутствие морального стимулирования инновационной деятельности, плохой морально психологический климат, конфликты.

Следующим вопросом в анкете был «Какие из перечисленных факторов вас мотивировали бы на занятие инновационной деятельностью? Результаты ответов на данный вопрос представлены на рисунке 9.



Рисунок9 – Результат ответов респондентов ГБПОУ «ЧГКИПиТ» на вопрос анкеты - «Какие из перечисленных факторов вас мотивировали бы на занятие инновационной деятельностью?»

Таким образом, анализ ответов на вопрос показывает, что большинство анкетированных мотивировала бы достаточные материальные стимулы (значимые денежные надбавки). Положительный ответ на данный факторы выбрали 35 сотрудников, что составляет 70% респондентов, также значимыми элементами мотивирования выступили собственное саморазвитие и возможность обучиться чему-то новому (28 педагогов и мастеров производственного обучения) и общественное признание коллег (25 сотрудников выбрали данный фактор); возможность занять место победителя в конкурсе тоже набрало достаточное количество голов (22 сотрудника, что составляет 44%); благодарность от студентов колледжа является важным фактором для 20 педагогов.

Наименьшее количество педагогов выбрали значимым фактором мотивирования инновационной деятельности памятные подарки от высшего руководства колледжа, возможность продвинуться по карьерной лестнице.

Важным этапом анализа является использование современных образовательных технологий преподавателями и мастерами производственного обучения ГБПОУ «ЧГКИПиТ». Результат ответов на вопрос анкеты «Какие современные образовательные технологии вам известны?» представлены на рисунке 10.

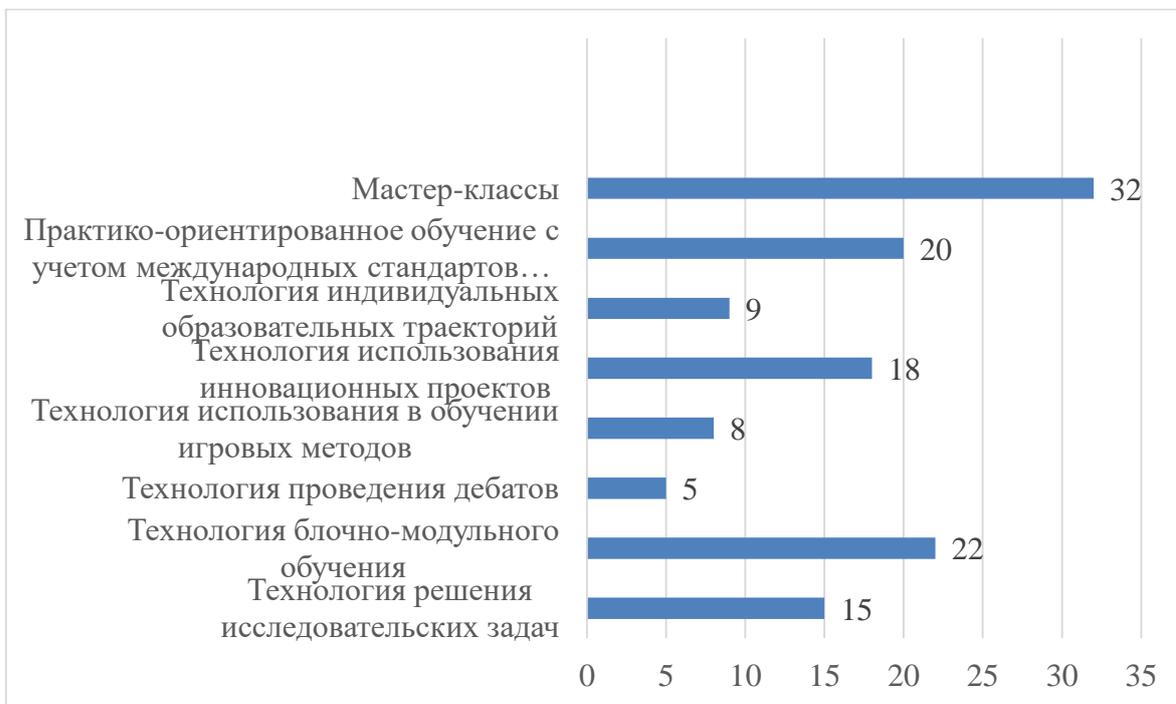


Рисунок 10 – Результат ответов респондентов ГБПОУ «ЧГКИПиТ» на вопрос анкеты - «Какие современные образовательные технологии вам известны?»

Таким образом, наиболее известными технологиями для преподавательского состава ГБПОУ «ЧГКИПиТ» являются мастер классы (32 человека); практико-ориентированное обучение с учетом международных стандартов WorldSkills (20 человек); технология блочно-модульного обучения (22 педагога); технология использования инновационных проектов (18 педагогов). Наименее известными образовательными технологиями для педагогов ГБУ ДПО «ЧИРПО» являются технология проведения дебатов, технология использования в обучении игровых методов и технология индивидуальных образовательных траекторий, что можно объяснить специализацией колледжа.

На следующий вопрос «Какие современные образовательные технологии вы применяете в своей педагогической практике» можно было дать 2- 4 варианта ответа. Наиболее часто используемыми технологиями современного обучения стали мастер-классы (28 человек используют данную технологию обучения); технология блочно-модульного обучения (15 педагогов); технологию использования инновационных проектов (20 педагогов); технологию решения исследовательских задач используют 12 сотрудников; используют в обучении игровые методы 15 педагогов ГБПОУ «ЧГКИПиТ».

Как показал анализ практико-ориентированное обучение с учетом международных стандартов WorldSkills знают 20 человек, а используют в своей педагогической деятельности только 6 педагогов. Такие технологии как проведения дебатов, технология построения индивидуальных образовательных траекторий в колледже не используются.

По следующему вопросу анкеты «Насколько вы удовлетворены материально-технической базой для осуществления инновационной деятельности?» педагоги должны были поставить балл от 1 до 5 баллов. Результаты представлены на рисунке 11.

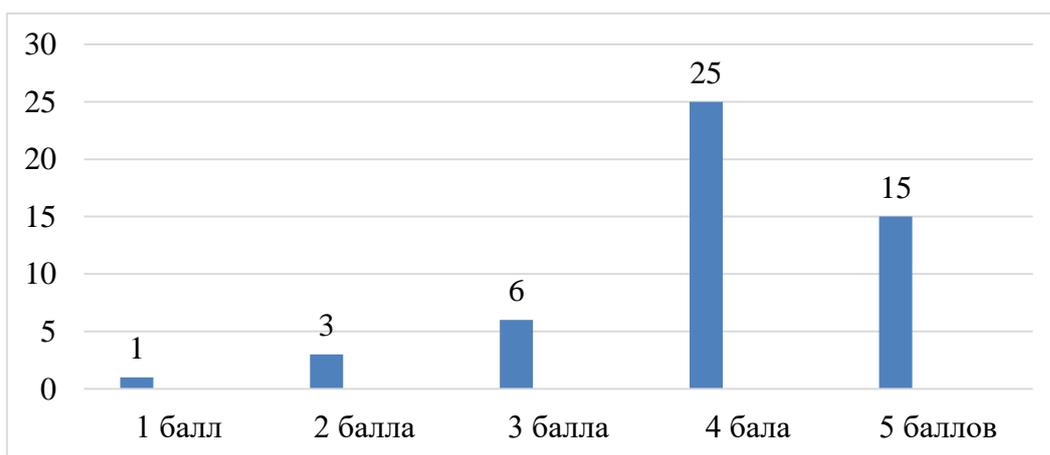


Рисунок 11 – Результат ответов на вопрос анкеты - «Насколько вы удовлетворены материально-технической базой для осуществления инновационной деятельности?»

Таким образом, большинство респондентов поставили данному фактору 4 балла (25 педагогов, что составляет 50% всех опрошенных); 15 сотрудников поставили материально-техническому обеспечению инновационной деятельности 5 баллов (удельный вес 30% от всех анкетированных) и 3 балла поставили 6 педагогов (доля 12%).

Как показал опрос по вопросу анкеты «Насколько вы удовлетворены материальным стимулированием для осуществления инновационной деятельности» (оцените от 1 до 5 баллов) – 5 баллов поставили только 4 сотрудника из пятидесяти опрошенных, 4 балла поставили 15 педагогов (30% опрошенных) и 3 балла поставили большинство - 28 человек, что составляет 56% от всех респондентов, участвующих в опросе; 2 балла поставили 3 сотрудника.

Таким образом, как показал анализ, большинство педагогов ГБПОУ «ЧГКИПиТ» являются мотивированными на осуществление инновационной деятельности, имеют для этого необходимый инновационный потенциал, знают и применяют инновационные технологии обучения студентам колледжа. Вместе с тем, также достаточно преподавателей, которые не владеют новыми методами обучения, хотя и осведомлены о их наличие. Большинство педагогов старшей возрастной группы колледжа считают, что отсутствует необходимость в инновациях в обучении, так как традиционные технологии обучения являются эффективными. Основными барьерами для использования инновационных технологий в обучении являются недостаточное материальное стимулирование, слабая информированность об инновациях в образовании, недостаток времени для применения в педагогической практике инноваций.

Есть проблемы, заключающиеся в том, что недостаточно интенсивно идет обобщение опыта педагогов колледжа, преподаватели не активно, без желания принимают участие в педагогических советах, семинарах, конкурсах, инновационных проектах. Неразвита самодисциплина по

выполнению поставленных методических задач и поручений. Данный факт объясняется неумением педагогов проводить самоанализ деятельности и систематизировать его, а также отсутствие мотивации к инновационной деятельности.

Следующим этапом опытно-экспериментальной работы по апробации модели научно-методического сопровождения инновационного образовательного процесса является анализ материально-технической базы инновационной деятельности.

Сведения о материально – техническом обеспечении и оснащённости образовательного процесса в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» необходимым для осуществления инновационных экспериментов представлены в таблице 7.

Таблица 7 –Анализ материально-технической базы инновационной деятельности

Помещение	Состав оборудования
Копейский филиал	
Лаборатория №1	1.Плита электрическая ПЭ-054ШП-1шт. 2.Пароконвектомат «Аббат» -1шт. 3.Шкаф для документов -1шт. 4.Столы производственные-8шт. 5.Стол с бортом-3шт. 6.Стол разделочный-2шт. 7.Весы CASSW -1шт. 8.Холодильник POLAIR -1шт. 9.Блендер погружной стальной -1шт
Лаборатория №2	1.Машина тестомесильная-1шт. 2.Шкаф расстойный -1шт. 3.Шкаф электропекарный ШПЭ-3 -1шт. 4.Шкаф электрический -1шт. 5.Шкаф жарочный -1шт. 6.Стол разделочный СР-2 -2шт
Лаборатория №3	1.Миксер Sinmag -1шт. 2.Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-500 -1шт. 3.Стол производственный СПЛ с бортом -1шт. 4.Шкаф для документов -1шт. 5.Холодильник -1шт. 6.Весы CASSW-1шт
Мастерская швейная	1.Компьютер АРМ учителя -1шт. 2.Машина швейная краеобметочная -1шт. 3.Машина швейная 1022кл.-2шт. 4.Компьютер Alias -1шт. 5.Машина швейная juki -4шт. 6.Машина швейная краеобметочнаяjack -1шт. 7.Стол и стенд к JACK-1шт. 8.Стол и стенд juki -4шт. 9.Электродвигатель jack -5шт. 10.Экран настенный рулонный -1шт.
Лаборатория №4,5	1. Сушуар -2шт. 2. Рабочее место парикмахера -6шт. 3.Шкаф полукрытый-1шт. 4.Шкаф закрытый -1шт. 5.Шкаф навесной -1шт. 6.Компьютер Самсунг -1шт. 7. Стерилизатор -2шт. 8.Мойка -1шт. 9.Парикмахерское кресло -6шт. 14. Фен SpectrumDewal -2шт. 10.Машинка для стрижки волос -4шт. 11.Щипцы выпрямляющие HARIZMA -1шт

Продолжение таблицы 7

Коркинский филиал	
Лаборатория 1.	Стол производственный – 8 шт. 2. Стеллаж – 4 шт. 3. Холодильник «Норд» - 1 шт. 4. Весы электронные «MASSA» - 1 шт. 5. Водонагреватель «EDISSON» - 1 шт. 6. Мойка «ATESU» - 2 шт. 7. Плита эл. ЭП – 4 ЖШ с духовкой – 2 шт. 8. Сковорода – 9 шт. 9. Кастрюля – 4 шт. 10. Сотейник – 9 шт. 11. Сито – 2 шт.
Лаборатория 1.	Пароконвектомат «Аббат» - 1 шт. 2. Плита «Челябторгтехника» - 2шт. 3. Жарочный шкаф «Челябторгтехника» - 1 шт. 4. Стол производственный – 7 шт. 5. Стеллаж – 2 шт. 6. Холодильник «INDESIT» - 1шт. 7. Весы электронные «CAS» - 1шт. 8. Водонагреватель «TERMTEX» - 1 шт.
Лаборатория 1..	Стол лабораторный – 8 шт. 2. Весы «CAS» - 1 шт. 3. Устройство для определения влажности – 1 шт. 4. Измеритель «ИДК- 1М» - 1 шт. 5. Рефрактометр – 1шт
Учебный корпус Шоссе Metallургов, 47	
Лаборатория № 1	Стол производственные – 10 шт. 6. Пароконвектомат - 1 шт. 7. Холодильный шкаф- 1 шт. 8. Холодильник бытовой- 1 шт. 9. Плита индукционная 4х конфорочная- 2 шт. 10. Машина стиральная (автомат) - 1 шт. 11. Весы настольные -2шт. 12. Миксеры кондитерские-3 шт. 13. Тестомесильная машина-1шт. 14. Погружной миксер -2шт. 15. Производственный инвентарь. 16. Рециркулятор- 1 шт
Лаборатория № 2	Стол производственные – 11 шт. 6. Плита электрическая 4х конфорочная- 2 шт. 7. Холодильный шкаф -1шт. 8. Холодильник бытовой- 1 шт. 9. Весы настольные -2шт. 10. Пароконвектомат - 1 шт. 11. Слайсер - 1 шт. 12. Мясорубка производственная -1шт. 13. Машина производственная робокор 14. Производственный инвентарь. 15. Рециркулятор- 1 шт.
Лаборатория № 3 1. Столы.	Пароконвектомат - 5 шт. 4. Холодильник бытовой- 5 шт. 5. Плита индукционная 4х конфорочная- 5 шт. 6. Миксер погружной-5 шт. 7. Весы настольные -5 шт. 8. Машина взбивальная-5шт. 9. Соковыжимальная машина- 1 шт. 10. Слайсер- 1 шт. 11. Производственный инвентарь 12. Рециркулятор- 1 шт
Учебная парикмахерская	1. Зеркало парикмахерское- 6 шт. 2. Мойка парикмахерская- 1 шт. 3. Кресло парикмахерское- 6 шт. 4. Тележка парикмахерская- 6 шт. 5. Сушуар на штативе- 1 шт. 6. Шкаф- 2 шт. 7. Стерилизатор Germix однокамерный - 2 шт. 8. Голова учебная -3шт. 9. Штатив (WR003) WR003-3шт. 10. Машинка для стрижки-3шт. 11. Фен DEWAL Spectrum -3шт. 12. Машинка для стрижки окантовочная- 3шт.
Учебный корпус Ворошилова 16	
Лаборатория № 1	3. пароконвектомат Abat- 2шт 4. подставка под пароконвектомат - 4шт 5. шкаф пекарский- 1шт 6. хлебопечь Rossella -1шт 7.стеллаж- 2шт 8.холодильный шкаф POLAIR – 1 шт., 9.шкаф морозильный «Бирюса» – 1шт., 10.мясорубка Leran– 1 шт., 11.плита индукционная- 5шт 12.весы настольные Меркурий- 1шт

Продолжение таблицы 7

Лаборатория № 2	4. плита электрическая-4шт 5. стеллаж-2шт 6. стол производственный- 16шт 7. пароконвектоматRational- 2шт 8. подставка под пароконвектомат-2шт 9. весы настольные Меркурий – 1 шт., 10.весы CAS – 1 шт., 11.кофемолка Polaris– 1 шт.; 12.фритюрница ARHOT – 1шт., 13.слайсер SelecLine– 1 шт., 14.блендер Kitchen-1шт 15.миксер Kenwod – 1 шт. 16.шкаф металлический для посуды-2шт 17.холодильный шкаф POLAIR – 2 шт., 18. хлебопечьRossella -1шт
Лаборатория № 3	3.печь хлебопекарная-1шт 4.плита электрическая Рада- 1шт 5.стол-мойка- 1шт 6.стол производственный- 5шт 7.холодильник Бирюса - 1шт 8.весы Cas- 1шт 9.блендер погружной Kitchen-1шт
Лаборатория № 4	1.Пароконвектомат Abat- 1шт 2.подставка под пароконвектомат – 1шт 3.плита электрическая-1шт 4.стеллаж- 1шт 5.моечная ванна (двухсекционная)- 1шт 6.стол-мойка -1шт 7.весы Cas- 2шт 8.стол производственный- 9шт 9.стул -2шт 10.стол производственный с деревянным покрытием- 2шт 11.холодильный шкаф Polair -2шт 12.холодильный шкаф Бирюса- 1шт 13.миксер планетарный Gemlux -1шт 14.блендер погружной Kitchen-1шт
Лаборатория «Учебный ресторан»	1.Обеденный стол – 6 шт.; 2.фуршетный стол – 3 шт.; 3.стул – 12 шт.; 4.шкаф для столовой посуды – 2 шт.; 5.шкаф для белья- 1шт 6.барная стойка – 1 шт.; 7.льдогенератор Starfood – 1 шт.; 8.сквизер (соковыжималка для цитрусовых, универсальная) – 1 шт.; 9.кофемашина Royal- 1шт

Таким образом, анализ материально-технической базы инновационной деятельности показал, наличие современного учебно-производственного цеха, как полигона для организации практико-ориентированного обучения; наличие лабораторий, оснащенных современным оборудованием в соответствии с ФГОС по ТОП - 50.

Вместе с тем наблюдается недостаточное оснащение материально-технической базы, отвечающей требованиям стандартов Ворлдскиллс и проведения демонстрационного экзамена по количеству аккредитованных мест; недостаточная обеспеченность финансовыми средствами на развитие материальной базы, соответствующей современным требованиям.

2.3 Результаты опытно-экспериментальной работы по апробации модели научно-методического сопровождения инновационного образовательного процесса в профессиональной образовательной организации

Следующим этапом опытно-экспериментальной работы по апробации модели научно-методического сопровождения инновационного образовательного процесса является составление образовательной программы и отбор методов научно-методического сопровождения (внедрение инновационных методов обучения студентов в практику ГБПОУ «ЧГКИПиТ»).

Предлагаемыми инновационными решениями для ГБПОУ «ЧГКИПиТ» будут являться:

1. Внедрение демонстрационного экзамена как формы государственной итоговой аттестации выпускников колледжа по образовательным программам среднего профессионального образования.
2. Внедрение стандартов Ворлдскиллс в основу оценки и проведения лабораторных и практических работ по профессии поварское и кондитерское дело.

Внедрение практико-ориентированных занятий - "полевая кухня" В настоящее время колледж по Приказу Министерства образования запустил полевую кухню в городе Чебаркуль. Задача колледжа - обеспечение мобилизованных горячей едой. Таким образом, преподаватели и студенты в рамках учебной практики (согласно учебному плану) были отправлены на полигон. Это является очень полезным и информативным опытом, когда инновации и задачи не только области, но и в масштабах страны реализуется в образовательном учреждении.

Приказ о назначении на производственную практику представлен в Приложении 4. Проект рабочей программы дополнительная образовательной программы «Технология приготовления блюд на основе полевой кухни» представлена в Приложении 5.

Рассмотрим подробнее предлагаемые инновационные решения.

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путём проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

На 2023 год планируется следующая численность выпускников ГБПОУ «ЧГКИПиТ», прошедших аттестацию в форме демонстрационного экзамена(таблица8).

Таблица 8 – Планируемая численность выпускников ГБПОУ «ЧГКИПиТ», которая будет проходить аттестацию в форме демонстрационного экзамена на 2023 год

Направления подготовки	Численность выпускников		
	Бюджет	Коммерция	всего
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	117	14	131
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	15	4	19
43.02.13 Технология парикмахерского искусства	9	5	14
15.02.12 Монтаж, техническое обслуживание и ремонт промышленного оборудования (по отраслям)	15	5	20
43.01.09 Повар, кондитер	96	4	100

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов (при наличии) и с учетом оценочных материалов (при наличии).

Основные сложности, которые могут возникнуть при выполнении заданий демонстрационного экзамена: -не грамотно спланирован технологический процесс, вследствие чего обучающиеся не укладываются в отведенный промежуток времени – подача не полного блюда, отсутствие подачи.

Руководителям уделить больше внимания при подготовке обучающихся к демонстрационному экзамену, в отработке навыков путем проведения неоднократных проработок модулей задания, с целью адаптации обучающихся к процессу работы в режиме демонстрационного экзамена. Необходимо уделить внимание организации работы участников демонстрационного экзамена с психологом, в части правильности поведения в нестандартных ситуациях, а также проведению тренингов на стрессоустойчивость.

Вторым предлагаемым мероприятием является внедрение стандартов Ворлдскиллс в основу оценки и проведения лабораторных и практических работ по профессии поварское и кондитерское дело.

Планируется в 2023 году учебном году работа временных творческих групп педагогических работников по направлениям подготовки в колледже, с целью поэтапного внедрения технологий оценки WorldSkillsRussia и методик независимой оценки квалификаций (НОК) в систему учебной работы. Для такой работы необходимо создать комплекты оценочных средств, учитывающие вышеуказанные подходы и апробировать в ходе промежуточной аттестации. Данная методика позволит оценить степень достижения знаний, умений, практического опыта каждой, прописанной в ФГОС компетенции.

В колледже необходимо создать условия по развитию талантов обучающихся и проводить целенаправленную работу, по мотивации обучающихся к участию в олимпиадах и конкурсах профессиональной направленности разного уровня. Для подготовки обучающихся к олимпиадам и чемпионатам необходимо привлекать специалистов из

профессионального сообщества индустрии гостеприимства. В настоящее время как показал анализ отметить что число победителей и призеров недостаточно, что говорит о недостаточной индивидуальной работе с обучающимися, об отсутствии системы работы с одаренными обучающимися у мастеров производственного обучения и руководителей практики. Необходимо создать в колледже все условия для участия обучающихся в движении Молодые профессионалы Ворлдскиллс Россия.

Сертификат на главного регионал эксперта Ворлдскиллс представлен в Приложении 6.

Календарный план внедрения мероприятия по развитию профессиональной образовательной организации на основе инноваций представлен в таблице 9.

Таблица 9– Календарный план внедрения мероприятия по развитию ГБПОУ «ЧГКИПиТ» на основе инноваций

Мероприятия	Сроки	Ответственный
Работа по подготовке обучающихся к процедуре проведения демонстрационных экзаменов по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	В течение года	Заместитель директора по УР
Оптимизация процедур (мониторинг) оценки качества условий (кадровый состав, МТБ, научно-методические условия)	В течение года	Заместитель директора по УР, УМР, заместитель директора по ИТ, УВР
Обучение мастеров производственного обучения и педагогических работников из числа руководителей практики применению стандартов WorldSkills	В течение года	Заместитель директора по УМР
Организация и проведение выездных научно-практических мероприятий на базе Уральского филиала Финансового университета	В течение года	Заместитель директора по УМР
Организация участия педагогов в Международных и Всероссийских научно-методических и научно-практических конференциях в очном и заочном формате	В течение года	Заместитель директора по УМР
Организация участия педагогов в конкурсах педагогического мастерства («Педагог-профессионал» и др.)	В течение года	Заместитель директора по УМР
Проведение консультативных семинаров по повышению научного и исследовательского мастерства педагогов	В течение года	Заместитель директора по УМР

Участие в научно-практических мероприятиях (чемпионатах, конкурсах, конференциях) как представитель колледжа	В течение года	Заместитель директора по УМР
Участие в публичных и общественных мероприятиях (Агентство стратегических инициатив) как представитель колледжа	В течение года	Заместитель директора по УМР
Участие в работе Инновационной площадки колледжа и иных мероприятиях	В течение года	Заместитель директора по УМР

Продолжение таблицы 9

Организация работы с педагогами по повышению квалификации и повышению профессионального мастерства	В течение года	Заместитель директора по УМР
Организация и подготовка обучающихся к профессиональным конкурсам и олимпиадам городского, регионального и федерального уровня	В течение года	Заместитель директора по УМР
Подготовка обучающихся к участию в конкурсе научно-исследовательских студенческих работ (НОУ)	Апрель 2023	Заместитель директора по УМР
Подготовка обучающихся к участию в конкурсе научно-исследовательских студенческих работ (НОУ)	Апрель 2023	Заместитель директора по УМР
Конкурс профессионального мастерства «Авторское блюдо»	Декабрь 2022	Заместитель директора по УР
Внутренняя олимпиада профессионального мастерства	Февраль 2023	Заместитель директора по УР, мастера п/о, руководители практики
Областной конкурс профессионального мастерства для мастеров производственного обучения	Март 2023	Заместитель директора по УР, мастера п/о, 97 обучения (руководителей практики) руководители практики
Отборочные соревнования на право участия в национальном чемпионате «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia)	Апрель-май 2023	Заместитель директора по УР, мастера п/о, руководители практики
Продолжение опыта внедрения практико-ориентированных занятий - "полевая кухня"	В течении года согласно учебному плану	Заместитель директора по УР, мастера п/о, руководители практики

Таким образом, в настоящее время необходимо обеспечить инновационность образовательного процесса – соответствие качества образовательных услуг требованиям стандартов Ворлдскиллс по профессиям и специальностям (ТОП-50), а также требованиям бизнеса,

расширение социального партнерства с предприятиями общественного питания, производителями профессионального технологического оборудования и материалов, сетевыми магазинами, привлечением к образовательной деятельности, ведущих специалистов в сфере услуг и общественного питания, развитие инновационного потенциала, стремление к постоянному развитию образовательной среды техникума в ответ на вызовы времени; совершенствование – профессиональное совершенствование руководящих и педагогических работников, системная профессиональная переподготовка и повышение квалификации.

Задачам инновационной стратегии развития ГБПОУ «ЧГКИПиТ» должно стать:

– обеспечение высокого качества подготовки квалифицированных специалистов сферы индустрии питания и торговли и их конкурентоспособности на рынке труда, за счет внедрения стандартов Ворлдскиллс по профессиям и специальностям (ТОП-50).

– совершенствование инфраструктуры и материально-технической базы, в том числе и за счет социального взаимодействия с предприятиями и организациями - стейкхолдерами, для обеспечения высокого качества образовательной, культурной и социальной деятельности колледжа.

Предполагаемая оценка эффективности внедрения модели научно-методического сопровождения инновационного образовательного процесса в ГБПОУ «ЧГКИПиТ» представлена в таблице 10. Экспертами выступали автор, заместитель директора по учебной работе, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями.

Таблица 10 - Предполагаемая оценка эффективности модели научно-методического сопровождения инновационного образовательного процесса в ГБПОУ «ЧГКИПиТ»

Показатель	Фактическое значение	Прогнозируемое значение	Процент выполнения
Количество проводимых конкурсов, мастер классов и других мероприятий	29	35	113,79
Количество реализуемых научно-исследовательских проектов	15	20	133
Качество образовательных услуг, баллы	7	8	114,28

Продолжение таблицы 10

Информационное обеспечение уроков и занятий, баллы	6	8	133,33
Качество профессиональной деятельности, баллы	80	90	112,5
Средний уровень удовлетворенности работников системой инновационной деятельности), баллы.	3,5	4,5	128,57
Удовлетворённость обучающихся предоставляемым качеством образования в колледже по результатам анкетирования	4	4,5	125
Социально-психологический климат, баллы	7	9	128,57
Имидж образовательного учреждения, баллы	6	8	133,33

Таким образом, прогнозируемое значение показателей эффективности модели научно-методического сопровождения инновационного образовательного процесса в ГБПОУ «ЧГКИПиТ» говорит о положительном влиянии представленных рекомендаций и мероприятий.

ВЫВОД ПО ВТОРОЙ ГЛАВЕ

Опытно-экспериментальная работа осуществлялась на базе Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» (далее ГБПОУ «ЧГКИПиТ»).

Анализ кадров ГБПОУ «ЧГКИПиТ» показывает, что педагогических работников в колледже на 01.01.2022 год было 127 человек, из них большая часть – это преподаватели (доля 68,5%), мастеров производственного обучения - 20 человек, что составляет 5,7%. Анализ кадрового состава педагогов по уровню образования показывает, что большинство работников с высшим профессиональным образованием – 87,4%, работников со средним профессиональным образованием в структуре кадрового состава колледжа – 16 человек (удельный вес 12,6%).

Исходя из современных требований, определились основные пути развития профессионализма педагогического работника: работа в методических объединениях, творческих группах; исследовательская деятельность; инновационная деятельность, освоение новых педагогических технологий; различные формы педагогической поддержки; активное участие в педагогических конкурсах и семинарах; трансляция собственного педагогического опыта; использование ИКТ и др.

На основе различных методик оценки мотивации к инновационному процессу, степени готовности педагогов к инновационной деятельности т.д. автором была предложена собственная методика оценки для преподавательского состава ГБПОУ «ЧГКИПиТ». В вопроснике, который был предложен преподавателям колледжа, было разработано 10 вопросов с возможными вариантами ответа. При анкетировании принимали участие 50 педагогов и мастеров производственного обучения ГБПОУ «ЧГКИПиТ».

Таким образом, как показал анализ, большинство педагогов ГБПОУ «ЧГКИПиТ» являются мотивированными на осуществление инновационной деятельности, имеют для этого необходимый инновационный потенциал, знают и применяют инновационные технологии обучения студентам колледжа. Вместе с тем, также достаточно преподавателей, которые не владеют новыми методами обучения, хотя и осведомлены о их наличие. Большинство педагогов старшей возрастной группы колледжа считают, что отсутствует необходимость в инновациях в

обучении, так как традиционные технологии обучения являются эффективными. Основными барьерами для использования инновационных технологий в обучении являются недостаточное материальное стимулирование, слабая информированность об инновациях в образовании, недостаток времени для применения в педагогической практике инноваций.

Есть проблемы, заключающиеся в том, что недостаточно интенсивно идет обобщение опыта педагогов колледжа, преподаватели не активно, без желания принимают участие в педагогических советах, семинарах, конкурсах, инновационных проектах. Неразвита самодисциплина по выполнению поставленных методических задач и поручений. Данный факт объясняется неумением педагогов проводить самоанализ деятельности и систематизировать его, а также отсутствие мотивации к инновационной деятельности.

Анализ материально-технической базы инновационной деятельности показал, наличие современного учебно-производственного цеха, как полигона для организации практико-ориентированного обучения; наличие лабораторий, оснащенных современным оборудованием в соответствии с ФГОС по ТОП50. Вместе с тем наблюдается недостаточное оснащение материально-технической базы, отвечающей требованиям стандартов Ворлдскиллс и проведения демонстрационного экзамена по количеству аккредитованных мест; недостаточная обеспеченность финансовыми средствами на развитие материальной базы, соответствующей современным требованиям.

Следующим этапом опытно-экспериментальной работы по апробации модели научно-методического сопровождения инновационного образовательного процесса является составление образовательной программы и отбор методов научно-методического сопровождения (внедрение инновационных методов обучения студентов в практику ГБПОУ «ЧГКИПиТ»).

Таким образом, предлагаемыми инновационными решениями для ГБПОУ «ЧГКИПиТ» будут являться:

1. Внедрение демонстрационного экзамена, как формы государственной итоговой аттестации выпускников колледжа по образовательным программам среднего профессионального образования.

2. Внедрение стандартов ворлдскилс в основу оценки и проведения лабораторных и практических работ по профессии поварское и кондитерское дело.

3. Внедрение практико-ориентированных занятий - "полевая кухня".

В работе был разработан календарный план внедрения мероприятия по развитию ГБПОУ «ЧГКИПиТ» на основе инноваций, в который вошли такие основные мероприятия, как обучение мастеров производственного обучения и педагогических работников из числа руководителей практики применению стандартов WorldSkills; организация участия педагогов в Международных и Всероссийских научно-методических и научно-практических конференциях; организация участия педагогов в конкурсах педагогического мастерства («Педагог-профессионал» и др.); участие в работе Инновационной площадки колледжа и иных мероприятиях; отборочные соревнования на право участия в национальном чемпионате «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) и т.д.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В результате исследования, можно сделать следующие теоретические и практические выводы.

В диссертации на основе обобщения существующих определений категории «педагогическая инновация» в профессиональной образовательной организации сформулировано следующее определение. Педагогическая инновация – это новые идеи, методы и формы организации обучения и воспитания студентов, современные образовательные технологии, внедренные в деятельность профессиональной образовательной организации, которые приводят к улучшению качества освоения материала обучающимися, получению результативных умений и навыков по рабочей профессии.

Педагогические инновации реализуются на практике в системе профессионального образования через инновационный процесс, под которым следует понимать – процесс совершенствования образовательной практики, развития образовательных систем на основе нововведений.

В диссертации рассмотрены основные элементы управления инновационным процессом в профессиональной образовательной организации, к которым следует отнести: работу с профессионально педагогическим составом образовательного учреждения; работу со студентами с целью восприятия внедрение новшеств; осуществление связей с внешней средой, окружающей профессиональную образовательную организацию; работу с родителями студентов.

Также в работе на основе мнений исследователей рассмотрены основные этапы реализации инноваций в профессиональной образовательной организации, к которым следует отнести: этап планирования педагогических инноваций; подготовительный этап (этап разработки плана); внедрение инноваций; этап анализа педагогических

инноваций и закрепление позитивных результатов; оценка результатов инновационной деятельности.

Далее в работе проведен авторский анализ факторов, влияющих на развитие инновационных процессов в профессиональной образовательной организации. Были выделены факторы, способствующие и препятствующие инновационной деятельности по следующим основным направлениям: экономические и технологические факторы; организационно- управленческие факторы; политические и правовые факторы; социально-психологические и культурные факторы.

В работе были рассмотрены основные виды методической поддержки педагогов, используемые в теории и практике, а также этапы организации методического сопровождения педагога, где автор делает вывод, что все виды методической поддержки являются важными и должны использоваться комплексно и своевременно, и только тогда они способны принести необходимый результат по вовлечению профессорско-преподавательского состава в инновационную деятельность.

В диссертационном исследовании была разработана модель методического сопровождения педагога в профессиональной образовательной организации, которая включает следующие основные этапы: аналитико-диагностический этап; проектировочный этап научно-методического сопровождения инновационного образовательного процесса; внедренческий (реализационный) этап; контрольно-оценочный этап. Во второй главе будет показана реализация модели научно-методического сопровождения инновационного образовательного процесса в профессиональной образовательной организации ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Опытно-экспериментальная работа осуществлялась на базе Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» (далее ГБПОУ «ЧГКИПиТ»). Учредителем ГБПОУ «ЧГКИПиТ»

является Министерство образования и науки Челябинской области. Дата создания образовательного учреждения - 19.06.2008 г. Лицензия от 22 октября 2015 г. №11829. Систему управления образовательным учреждением представляют директор ГБПОУ «ЧГКИПиТ», Совет Колледжа, Педагогический совет и Общее собрание работников.

Анализ кадров ГБПОУ «ЧГКИПиТ» показывает, что педагогических работников в колледже на 01.01.2022 год было 127 человек, из них большая часть – это преподаватели (доля 68,5%), мастеров производственного обучения - 20 человек, что составляет 5,7%.

Анализ кадрового состава педагогов по уровню образования показывает, что большинство работников с высшим профессиональным образованием – 87,4%, работников со средним профессиональным образованием в структуре кадрового состава колледжа – 16 человек (удельный вес 12,6%).

Анализ педагогического состава по категории показал, что в колледже педагогических работников с высшей квалификационной категорий всего 22%, а педагогов имеющих ученую степень, ученое звание – всего два человека, что составляет 1,5% от всех сотрудников среднего учебного заведения. Из всех педагогов 30 человек (26,9%) имеют практический опыт деятельности в организациях соответствующей сферы.

Развитие профессиональной компетентности преподавателей в колледже на период реализации программы планируется за счет использования востребованных и перспективных образовательных технологий: практико-ориентированное обучение, инклюзивное и интеграционное взаимодействие, практико-ориентированное обучение, контекстное дистанционное обучение, on-line обучение и др.

На основе различных методик оценки мотивации к инновационному процессу, степени готовности педагогов к инновационной деятельности т.д. автором была предложена собственная методика оценки для преподавательского состава ГБПОУ «ЧГКИПиТ». В вопроснике, который

был предложен преподавателям колледжа была разработано 10 вопросов с возможными вариантами ответа.

При анкетировании принимали участие 50 педагогов и мастеров производственного обучения ГБПОУ «ЧГКИПиТ».

Исследование осуществлялось в период с октября 2020 по декабрь 2022 гг. в три этапа.

На первом этапе (констатирующий) (октябрь 2020 г. – сентябрь 2021 г.) проводился анализ педагогической литературы по вопросам организации инновационных педагогических инноваций, изучались этапы организации методического сопровождения педагога инновационного образовательного процесса, разрабатывалась модель методического сопровождения педагога в профессиональной инновационной образовательной организации, определялась методика экспериментальной работы.

Второй этап (формирующий) (октябрь 2021 г. – июнь 2022 г.) включал апробацию разработанной модели методического сопровождения педагога в профессиональной инновационной образовательной организации.

На третьем этапе (обобщающий) (сентябрь 2022 г. - декабрь 2022 г) были определены основные направления совершенствования инновационной деятельности ГБПОУ «ЧГКИПиТ»; оформление результатов исследования.

Таким образом, как показал анализ, большинство педагогов ГБПОУ «ЧГКИПиТ» являются мотивированными на осуществление инновационной деятельности, имеют для этого необходимый инновационный потенциал, знают и применяют инновационные технологии обучения студентам колледжа. Вместе с тем, также достаточно преподавателей, которые не владеют новыми методами обучения, хотя и осведомлены о их наличие. Большинство педагогов старшей возрастной группы колледжа считают, что отсутствует необходимость в инновациях в

обучении, так как традиционные технологии обучения являются эффективными. Основными барьерами для использования инновационных технологий в обучении являются недостаточное материальное стимулирование, слабая информированность об инновациях в образовании, недостаток времени для применения в педагогической практике инноваций.

Есть проблемы, заключающиеся в том, что недостаточно интенсивно идет обобщение опыта педагогов колледжа, преподаватели не активно, без желания принимают участие в педагогических советах, семинарах, конкурсах, инновационных проектах. Неразвита самодисциплина по выполнению поставленных методических задач и поручений. Данный факт объясняется неумением педагогов проводить самоанализ деятельности и систематизировать его, а также отсутствие мотивации к инновационной деятельности.

Анализ материально-технической базы инновационной деятельности показал, наличие современного учебно-производственного цеха, как полигона для организации практико-ориентированного обучения; наличие лабораторий, оснащенных современным оборудованием в соответствии с ФГОС по ТОП50. Вместе с тем наблюдается недостаточное оснащение материально-технической базы, отвечающей требованиям стандартов Ворлдскиллс и проведения демонстрационного экзамена по количеству аккредитованных мест; недостаточная обеспеченность финансовыми средствами на развитие материальной базы, соответствующей современным требованиям.

Следующим этапом опытно-экспериментальной работы по апробации модели научно-методического сопровождения инновационного образовательного процесса является составление образовательной программы и отбор методов научно-методического сопровождения (внедрение инновационных методов обучения студентов в практику ГБПОУ «ЧГКИПиТ»).

Предлагаемыми инновационными решениями для ГБПОУ «ЧГКИПиТ» будут являться:

1. Внедрение демонстрационного экзамена как формы государственной итоговой аттестация выпускников колледжа по образовательным программам среднего профессионального образования.

2. Внедрение стандартов Ворлдскиллс в основу оценки и проведения лабораторных и практических работ по профессии поварское и кондитерское дело.

3. Внедрение практико-ориентированных занятий - "полевая кухня".

В работе был разработан календарный план внедрения мероприятий по развитию ГБПОУ «ЧГКИПиТ» на основе инноваций, в который вошли такие основные мероприятия:

- обучение мастеров производственного обучения и педагогических работников из числа руководителей практики применению стандартов WorldSkills;

- организация участия педагогов в Международных и Всероссийских научно-методических и научно-практических конференциях;

- организация участия педагогов в конкурсах педагогического мастерства («Педагог-профессионал» и др.);

- участие в работе инновационной площадки колледжа и иных мероприятиях;

- отборочные соревнования на право участия в национальном чемпионате «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) и т.д.

Таким образом, цель достигнута и задачи решены.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Авлиякулов, А.К. Инновационный подход к организации учебного процесса в профессиональном образовательном учреждении [Электронный ресурс] / А.К. Авлиякулов, Н.С.Ходжаев // Просвещение и познание. 2021.– № 4 (4). – С. 65-74. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=47207906>
2. Азимбаева, Ж.А. Содержание профессионально-педагогической деятельности преподавателя технического вуза в инновационных условиях [Электронный ресурс] / Ж.А.Азимбаева // Вестник Оренбургского государственного университета. – 2021. – № 2 (230). – С. 65-70. – Режим доступа: L: <https://elibrary.ru/item.asp?id=46530281>
3. Андреев, Р.Ю. Организационно-методические аспекты перехода на новые профессиональные образовательные стандарты [Текст] // Среднее профессиональное образование. –2017. № 2. – С. 10-12.
4. Амонашвили, Ш. А. Размышления о гуманной педагогике [Текст]/ Ш. А. Амонашвили. – Москва : АСТ,2016. –560 с.
5. Артамонова, Т.Ф. Инновационные процессы и тенденции в образовательном процессе [Электронный ресурс] / Т.Ф. Артамонова, А.А. Гусейнова // Казанская наука. 2022.– № 3. – С. 147-148. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=48345438>
6. Бабанский, Ю. К. Проблемы повышения эффективности педагогических исследований: дидактический аспект [Текст] / Ю. К. Бабанский. — Москва: АСТ 2016. — 192 с.
7. Багаева, К. Д. Формирование у будущего учителя основ профессионализма деятельности [Текст] / К. Д. Багаева. –Усть-Каменск : Пресс, 2017.– 212 с.
8. Безрукова, В.С. Интеграционные процессы в педагогической теории и практике [Текст] / В.С.Безрукова – Екатеринбург : гос. инж.-проект. ин-т 2016. – 152 с.

9. Бахмутский, А.Е., Принципы внедрения педагогических инноваций в систему оценки качества среднего профессионального образования [Электронный ресурс] / А.Е.Бахмутский, В.Н. Виноградов // Письма в Эмиссия.Оффлайн.– 2021.– № 1. – С. 2921. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=46234046>

10. Башарина, О.В. Реализация инновационного проекта как условие повышения качества организации образовательного процесса профессиональной образовательной организации [Электронный ресурс] / О.В. Башарина, М.Н Пономарева // Инновационное развитие профессионального образования. 2019.– № 4 (24).– С. 48-53. –Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=41862675>

11. Беликов, В.А. Философия образования личности: Деятельностный аспект: монография [Текст] / В.А. Беликов. – Москва : ВЛАДОС, 2018. – 357 с

12. Боднар, А.М. Педагогический потенциал учителя (личностно-гуманистический аспект): автореф. дис. канд. пед. наук / А.М. Боднар. - Екатеринбург, 2013. – 16 с.

13. Варзанова, М.А. Организационно-педагогические условия включения преподавателей в инновационную деятельность: преодоление сопротивления [Текст] / М.А. Варзанова // Ярославский педагогический вестник. –2020.– № 1 (112).– С. 22-30.

14. Варзанова, М.А. Организационно-педагогические условия сопровождения инновационной деятельности преподавателей / М.А. Варзанова // Развитие современного высшего образования в России и зарубежных странах: коллективная монография/ отв. ред. А.Ю. Нагорнова. – Ульяновск : Зебра, 2020.– 162 с.

15. Варзанова, М.А. Научно-методическое сопровождение инновационной деятельности преподавателей профессиональных образовательных организаций[Текст]: автореф. дис. ...канд. педагог. наук / М.А. Варзанова. - Ярославль, 2020. – 22 с.

16. Власов А.Н. Формирование готовности преподавателя военного вуза к инновационной педагогической деятельности [Текст] / А.Н. Власов // Педагогическая наука и практика. – 2020. – № 3 (29). – С. 25-32
17. Гавриленко, Л.С. Инновационная педагогика: учеб. пособие [Текст] / Л.С. Гавриленко, В.И. Кутугина, Ю.Л. Лукин. – Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2019. – 137 с
18. Голубкина, М.В. Современные инновационные методы обучения в образовательном процессе [Электронный ресурс] / М.В. Голубкина // Вестник научных конференций.– 2019.– № 4-2 (44). С. 39-41. – режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=38514408>
19. Громкова, М.Т. Андрагогика: теория и практика образования взрослых: учеб, пособие для системы дополн. проф. образования [Текст] / М.Т. Громкова. – Москва : ЮНИТИ, 2012: ГУП ИПК Ульян. дом печати. – 496 с.
20. Гулина, Г.М. Основы индивидуального психол. Консультирования/ Гулина Г.М. [Текст] . – Санкт-Петербург : Изд-во Санкт-Петербургского Ун-та. – 2020. – 345 с.
21. Дегтярева, Е.А. Педагогическое сопровождение инновационной деятельности преподавателей ВУЗА [Электронный ресурс] / Е.А. Дегтярева // ЦИТИСЭ. – 2022.– № 2 (32).– С. 258-267. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=49134218>
22. Дегтярева, Е.А. Опыт проектного управления инновационной образовательной деятельностью преподавателей вуза [Электронный ресурс]/ Е.А. Дегтярева // Перспективы науки. – 2020. – № 8(131). – С. 133-136. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=44303562>
23. Дереклеева, Н.И. Справочник завуча: Учебно-методическая работа. Воспитательная работа: 5-11 классы [Текст] / Н.И. Дереклеева – Москва : ВАКО, –2016. – 352с.

24. Деятельностный подход в психологии: проблемы и перспективы: сб. науч.тр. [Текст]/ под ред. В.В. Давыдова, Д.А. Леонтьева. – Москва : изд., 2016. – 180 с.

25. Железнякова, О.В. Педагогические условия для формирования готовности учителей к инновационной деятельности [Текст] / О.В. Железнякова // Отечественная и зарубежная педагогика. –2018.– Т. 2. № 5 (55).– С. 68-77.

26. Железникова, С.И. Ориентации и установки учителей на инновационную деятельность[Текст]: автореф. дис. ...канд. социол. наук / С.И. Железникова. – Екатеринбург, 2017. – 19 с.

27. Загвязинский, В.И. Педагогическая наука [Текст] / В.И. Загвязинский // Инновационные процессы в образовании: Сборник научных трудов. – Тюмень, 2016.– 156 с.

28. Загвязинский, В.И. Педагогическое творчество учителя [Текст] / В.И. Загвязинский. – Москва : Педагогика, 2017. – 160 с. .

29. Загребская, Я.И. Методическое сопровождение педагогов при подготовке к конкурсам профессионального мастерства[Текст] / Я.И. Загребская, И.Г. Бакаева // Образование. Карьера. Общество. – 2020.– № 4 (67). – С. 11-13.

30. Зязюн, И.А. Основы педагогического мастерства [Текст] / И.А. Зязюн, И.Ф. Кривонос, Н.Н. Тарасевич; под ред. И.А. Зязюна. – Москва : Просвещение, 2017. –302 с

31. Елканов, С.Б. Основы профессионального самовоспитания будущего учителя [Текст]/ С.Б. Елканов. - Москва: Просвещение, 1989. – 189 с.

32. Ибрагимов, Г.И. Формы организации обучения: теория, история, практика / Ибрагимов Г.И. // Монография. – Казань : Редакционно-издательский центр «Школа», 2018. – 324с

33. Ильенко, Л.П. Теория и практика управления методической работой в общеобразовательных учреждениях: пособие для руководителей

образовательных учр-ий и органов управления образованием [Текст]/ Л.П. Ильенко. – Москва : АРКТИ, 2016. – 168 с.

34. Кабашин. А.Н. Инновации и традиции в образовании [Текст] Успехи современного естествознания: Раздел. Педагогические науки. – 2010. – № 9. – С. 160–162.

35. Казакова, Л.Н. Программа повышения квалификации методистов в условиях внедрения ФГОС по ТОП-50[Текст] / Л.Н. Казакова, А.В. Полякова // Среднее профессиональное образование. –2018.– № 6.– С. 12-16.

36. Каптерев, П. Ф. Антология гуманной педагогики [Текст]/ П. Ф. Каптерев – Москва : Издательский Дом Шалвы Амонашвили, 2017. – 224 с.

37. Калабекова, С.В. Влияние инноваций на развитие системы профессионального образования [Текст] / С.В.Калабекова, Н.А. Слободчикова // Экономика образования. – 2017. № 1 (98).– С. 26-31.

38. Кистнер, Т.Д. Управление инновационными процессами в образовательной организации [Электронный ресурс] / Т.Д. Кистнер // NovaInfo.Ru. – 2021. – № 126.– С. 71-73. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=46142423>

39. Ключев, Ф.Н. Подготовка руководителей к деятельности по разработке и осуществлению программ инновационного развития учреждения начального профессионального образования: автореф. дисс. ... канд. пед. наук / Ф.Н. Ключев. - Курган, 2018. - 25 с.

40. Козберг, Г. А. Формирование профессиональной компетентности учителя в первоначальной педагогической деятельности [Текст]: автореф. дисс. канд. пед. наук: 13.00.01 / Г. А.Козберг //.– М., 2000.

41. Копылова, Н.А. Проектирование инновационных технологий в образовательном процессе вуза [Текст] /Н.А.Копылова // Современное образование: традиции и инновации.– 2016.– № 2. – С. 100-105.

42. Коджаспирова, Г.М. Педагогический словарь: для студ. высш. и сред. пед. учеб. заведений [Текст]/ Г.М. Коджаспирова, А.Ю. Коджаспиров - М.: Издательский центр «Академия», 2016 – 176 с.

43. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 г. с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020) [Текст] // Российская газета. – № 237. – 25.12.1993.

44. Котлярова, И.О. Соотнесение инноваций в образовательном учреждении с профессионально-педагогической квалификацией: монография [Текст] / под ред. Г.Н. Серикова. – Челябинск: Факел, 2017. – 169 с.

45. Котлярова, И.О. Инновационные системы повышения квалификации: монография [Текст]/ И.О.Котлярова. – Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2013. – 320с.

46. Краевский, В.В. Повышение квалификации педагогических кадров [Текст] / В.В. Краевский. – Москва : Педагогика, 2018. – № 7-8. – С. 55-58

47. Кричевский, В.Ю. Профессиональная деятельность директора общеобразовательной школы как объект междисциплинарного исследования. Автореферат дисс. –СПб.: РГПУ, 2018. – 36с.

48. Кузнецов, А.И. Разработка образовательного проекта как источник развития педагогического знания[Текст]: автореф. дисс. ... канд. пед. наук / А.И. Кузнецов. - Ростов-на-Дону, 2016. – 21 с.

49. Кузьмина, Н.В. Формирование педагогических способностей [Текст] / Н.В. Кузьмина. – Л.: ЛГУ, 1961. – 98 с.

50. Кузьмина, Н. В. Профессионализм личности преподавателя и мастера производственного обучения [Текст] / Н. В. Кузьмина. Москва : ВНИИ проф.-техн. образования, 2019. –119 с

51. Кулаков, А.В., Обучение в колледже в условиях инновационного образовательного процесса [Электронный ресурс] / А.В. Кулаков, В.Н.

Манюкова // Профессиональное образование. Столица. 2016.– № 3. – С. 33-35. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=25951520>

52. Кустов, Л.М. Анализ и проектирование педагогической деятельности: программа и методические указания по курсу [Текст] / Л.М. Кустов. – Челябинск :ЧелИУУ, 2019. – 103 с.

53. Ломов, Б.Ф. Вопросы общей, педагогической и инженерной психологии [Текст] /Б.Ф. Ломов. –Москва : Педагогика, 2011.– 296 с.

54. Малиновский, Е.С. Инновационная деятельность как инструмент совершенствования социализационно-образовательного процесса в профессиональной образовательной организации [Текст] / Е.С. Малиновский // Мир педагогики и психологии. 2020.– № 8 (49). – С. 76-85.

55. Маркова, А.К. Психология профессионализма [Текст] / А.К. Маркова. Москва : Международный гуманитарный фонд «Знание», 2016. – 308 с

56. Макарова, Т.Н. Планирование и организация методической работы в школе [Текст] / Т.Н.Макарова – Москва: Центр «Педагогический поиск», 2003.– 160с.

57. Митина, Л.М. Психология труда и профессионального развития учителя [Текст] / Л.М.Митина – Москва : Академия, 2004. – 318 с.

58. Михалин, В.В. Проблема мотивации педагогического коллектива к инновационной деятельности в условиях образовательного учреждения СПО [Электронный ресурс] / В.В.Михалин // Научный альманах.– 2021.– № 1-1 (75). – С. 96-98. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=44752705>

59. Мялкина, Е.В. Моделирование ключевых показателей эффективности деятельности в образовательной организации высшего образования: опыт Мининского университета: учебно-методическое пособие [Текст] / Е.В.Мялкина, Е.П. Седых, В.А.Житкова – Нижний Новгород,– 2016.

60. Найн, А.Я. Инновации в образовании [Текст] / А.Я. Найн. - Челябинск: ГУ ПТО адм. Челяб. области, Челяб. Фил. НПО МО РФ, 2016. – 288 с.

61. Наставничество в образовательной организации [Текст]/ сост. С. В. Бондаренко, М. Ю. Ефимочкина [и др.] ; под общ. ред. Г. А. Вашкиной. — Кемерово : Изд-во МБОУ ДПО «Научно-методический центр», 2017. — 88 с

62. Научно-методическое сопровождение персонала школы: педагогическое консультирование и супервизия: Монография [Текст] / М.Н.Певзнер, // Великий Новгород: НовГУим;, 2016. – 316 с

63. Непрерывное профессиональное образование: проблемы, поиски, перспективы: Монография [Текст] / Под ред. И.А.Зязюна. – Киев :Санары, 2000. – 636 с.

64. Овчарова, Р. В. Практическая психология образования: учеб. пособие для студ. психол. фак. Университетов [Текст] / Р. В.Овчарова – Москва : Издательский центр «Академия», 2018. – 448 с.

65. Панина, Т. С. Развитие творчества учителя в системе повышения квалификации: монография [Текст] / Т. С. Панина. – Кемерово: Изд-во МБОУ ДПО «Научно-методический центр, 2016. – 250с

66. Паспорт национального проекта «Образование»: [утв. президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам, протокол от 24.12.2018 № 16)] // Правовая система «Гарант»: – 2021. – Режим доступа: <https://base.garant.ru/72192486>

67. Паспорт Федерального проекта «Молодые профессионалы» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://edu.gov.ru/national-project/projects/professionals>

68. Паспорт национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://government.ru/info/35568/>

69. Постановление Правительства Российской Федерации от 26.12.2017 года N 1642 (ред. от 07.10.2021) «Государственная программа Российской Федерации Развитие образования»/ [Текст] / Собрание законодательства Российской Федерации.– 2017.– N 17.– Ст. 2058

70. Постановление Правительства Челябинской области от 08.12.2017 № 732-П [Электронный ресурс] «О государственной программе Челябинской области «Развитие образования в Челябинской области» на 2018–2025 годы: // Министерство образования и науки Челябинской области. –2021. — Челябинск, 2021. – Режим доступа: <https://minobr74.ru/programs/stateprograms/32>

71. Певгенин, В.А. Инновационные методы обучения как средство повышения качества образовательного процесса в колледже [Электронный ресурс] / В.А. Певгенин // *NewsofScienceandEducation*.– 2017.– Т. 2. № 4. – С. 058-061. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=28139252>

72. Певзнер, М.Н. Научно-методическое сопровождение персонала школы: педагогическое консультирование и супервизия [Текст] / М.Н. Певзнер, О.М. Зайченко монография // Москва: Академия, 2017. – 318 с.

73. Петренко, А.А. Инновационные формы научно-методического сопровождения процесса повышения квалификации руководителей образовательных организаций [Электронный ресурс] / А.А.Петренко // Национальная Ассоциация Ученых. 2021.– № 72-2. –С. 34-36. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=47154710>

74. Подольская, О.Н. Современные модели и методы диагностики инновационных процессов в образовательных средах [Электронный ресурс] / О.Н. Подольская // *Образовательная политика*. – 2018.– № 1 (76).– С. 84-88. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=44448526>

75. Подымова, Л.С. Самоутверждение педагогов в инновационной деятельности: монография [Текст] / Л.С.Подымова, Л. А. Долинская – Москва : Прометей, 2016. – 208 с.

76. Практическая психология образования: учебник для студентов высших и средних специальных заведений [Текст]/ под редакцией И.В.Дубровиной. – Санкт-Петербург : Питер, 2018.–592с.

77. Профессионально-педагогическое образование в современных условиях: результаты исследований: монография [Текст]/ Г. М. Романцев [и др.]. – Екатеринбург : РГППУ, 2003. – 67 с.

78. Профессиональная педагогика: учебник для студентов, обучающихся по педагогическим специальностям и направлениям [Текст]. –Москва : Профессиональное образование, 2018. – 512 с.

79. Профессиональные экспертные сообщества и их роль в решении социально-экономических задач [Текст] / Р. А. Долженко, С. Б. Долженко [и др.] // Вестник Омского ун-та. – Сер. Экономика. – 2019. – Т. 17. – № 3. – С. 78–87

80. Репин, С.А. Реализация непрерывности педагогического образования: науч.-метод. Пособие [Текст] / С.А. Репин, И.О. Котлярова, Р.А. Циринг; под ред. Г.Н. Серикова. – Челябинск : Изд-во ИИУМД «Образование», 2017. – 204 с.

81.

82. Селевко, Г.К. Современные образовательные технологии: учебное пособие для педагогических вузов и институтов повышения квалификации [Текст] / Г.К. Селевко. – Москва : Народное образование, 1998. – 256 с.

83. Сериков, Г.Н. Управление образованием: системная интерпретация: монография [Текст] / Г.Н. Сериков. – Челябинск : Факел, 1998. – 664 с.

84. Симонов, В.П. Педагогический менеджмент : ноу-хау в образовании: учеб. пособие [Текст] / В.П.Симонов.– Москва : Юрайт, 2009 – 357 с

85. Сироченко К.С. Использование образовательных инноваций в системе высшего профессионального образования [Текст] / Сироченко К.С. // Педагогика и психология: теория и практика. – 2022. – № 4 (12). – С. 43-50.

86. Сичинский, Е. П. О системе непрерывного повышения квалификации работников среднего профессионального образования Челябинской области [Текст] / Е. П. Сичинский, И. Р. Сташкевич, З. А. Федосеева // Современная наука: актуальные проблемы теории и практики. — Сер. Гуманитарные науки. – 2018. – № 8. – С. 72–75

87. Слободяникова, И.В. Научно-методическая работа в среднем профессиональном образовательном учреждении [Электронный ресурс] / И.В. Слободяникова // Научно-методический электронный журнал Концепт. – 2016. – № Т11. – С. 2036-2040 – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=26303297>

88. Слюсаренко, Н.Ю. Использование образовательных инноваций в системе высшего профессионального образования [Текст] / Н.Ю. Слюсаренко // Педагогика и психология: теория и практика. – 2018. – № 4 (12). – С. 93-97.

89. Сорокина, Л.М. Эффективность функционирования инновационной модели управления качеством образовательного процесса профессиональной образовательной организации [Текст] / Л.М. Сорокина, В.В. Макарова // Инновационные, информационные и коммуникационные технологии. – 2017. – № 1. – С. 176-179.

90. Тесликова, Н.Н. Инновационная деятельность преподавателя как фактор повышения качества подготовки студентов вуза [Текст] / Тесликова Н.Н. // Современные тенденции развития образования: компетенции, технологии, кадры: сборник материалов научно-методической конференции. – Рязань : АПиУ ФСИН, 2019

91. Уварина Н.В., Тенденции развития профессиональной деятельности управленческих кадров учреждений общего образования,

ЖУРНАЛ, Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Образование. Педагогические науки – 2013г.

92. Указ Президента РФ от 21.07. 2020 . № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года» [Текст]// Собрание законодательства Российской Федерации – 2020 г. N 20ст. 2911

93. Уракова, Е.А. Системы и концепции профессионального образования [Текст] / Е.А. Уракова, Е.Н.Гусев // Проблемы современного педагогического образования.– 2021.– № 71-3. – С. 233-236.

94. Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 24.03.2021) «Об образовании в Российской Федерации» [Текст]// Российская газета. – № 5976. – 31.12.2012.

95. Федеральный закон от 23.08.1996 N 127-ФЗ (ред. от 16.04.2022) «О науке и государственной научно-технической политике» [Текст]// Российская газета. – № 35. – 03.09.1996

96. Федосеева, З.А. Традиции и инновации в методической работе системы среднего профессионального образования в условиях современных вызовов [Текст] / З.А. Федосеева // Инновационное развитие профессионального образования.– 2021.– № 1 (29). –С. 88-97.

97. Федоров, В.А. Профессионально-педагогическое образование: теория, эмпирика, практика: монография [Текст]/ В. А. Федоров [науч. ред. Г. М. Романцев]. – Екатеринбург : УГППУ, 2001. – 329 с.

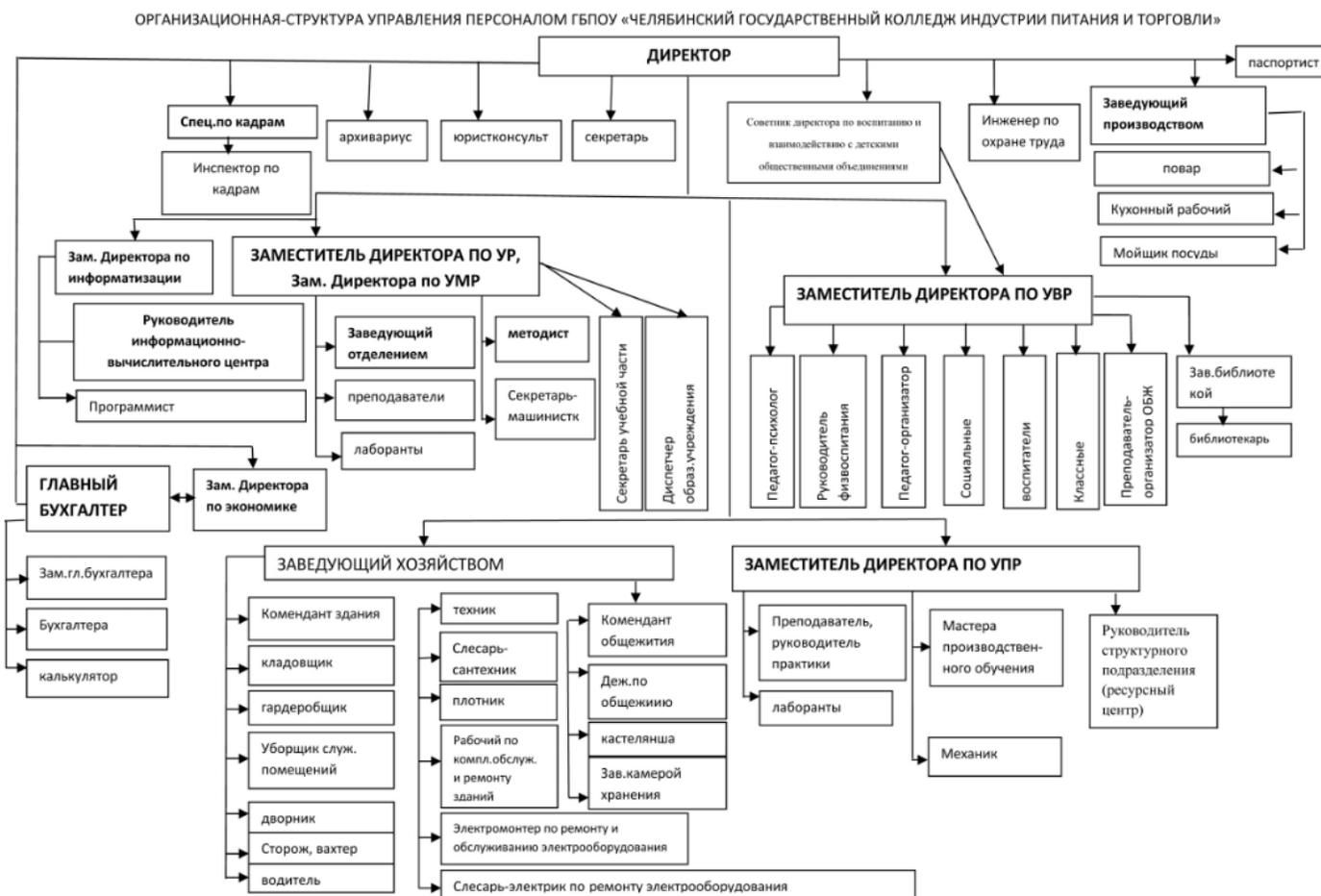
98. Шамова, Т.И. Управление образовательными системами: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений [Текст]/ Под ред. Т.И. Шамовой. – Москва :Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2019. – 320 с.

99. Ширина, Л.В. Методология педагогического сопровождения учителей в условиях подготовки к инновационной деятельности [Электронный ресурс] / Л.В. Ширина, Ю.П.Ветров // Глобальный научный потенциал. –2021.– № 3 (120).– С. 174-177. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=45764949>

100. Эрганова, Н.Е. Введение в технологии профессионального обучения [Текст] / Эрганова Н.Е. – Екатеринбург : РГППУ, 2019. – 152 с.
101. Эрганова Н.Е. Методика профессионального обучения [Текст] / Эрганова Н.Е. – Москва : Академия, 2019. – 160 с.
102. Юдин, Э.Г. Системный подход и принцип деятельности: методологические проблемы современной науки [Текст] / Э.Г. Юдин. – Москва : Наука, 2016. – 392 с.
103. Яковлев, А.А. Особенности инновационной деятельности педагога в условиях модернизации педагогического образования [Текст] / А.А. Яковлев // Современное образование в России и за рубежом. – 2016. – № 1. – С. 50-55.
104. Яковлев, Е.В. Педагогическая концепция: методологические аспекты построения [Текст] / Е.В. Яковлев, Н.О. Яковлева. – Москва : Гуманитар, издат. центр ВЛАДОС, 2018. – 239 с.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1



ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Направления подготовки ГБПОУ «ЧГКИПИТ»

№	Код	Наименование	Сроки обучения	
			На базе основного общего образования	На базе среднего общего образования
Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих				
2	43.01.09	Повар, кондитер	3 года 10 мес.	1 год 10 мес.
Программы подготовки специалистов среднего звена				
1	15.02.12	Монтаж, техническое обслуживание и ремонт промышленного оборудования (по отраслям)	3 года 10 мес.	
2	19.02.03	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	3 года 10 мес.	
3	19.02.08	Технология мяса и мясных продуктов	3 года 10 мес.	
4	38.02.01	Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)	3 года 10 мес.	
5	38.02.05	Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	2 года 10 мес.	
6	43.02.01	Организация обслуживания в общественном питании	3 года 10 мес.	
7	43.02.13	Технология парикмахерского искусства	3 года 10 мес.	
10	43.02.15	Поварское и кондитерское дело	3 года 10 мес.	2 года 10 мес.

Количество обучающихся ГБПОУ «ЧГКИПИТ» по направлениям подготовки

Наименование специальности/ профессии	Численность обучающихся на 31.12.2021г	
	Бюджет	Коммерция
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	602	43
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	135	3
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	58	5
43.02.13 Технология парикмахерского искусства	147	3
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	94	0
15.02.12 Монтаж, техническое обслуживание и ремонт промышленного оборудования (по отраслям)	72	0
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	87	0
38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)	73	0
43.01.09 Повар, кондитер	601	27
19601 Швея	14	0
43.02.15 Поварское и кондитерское дело (заочное отделение)	18	7
	1901	88

Анкета

Для выявления профессиональных затруднений педагога к инновационной деятельности в ГБПОУ «ЧГКИПиТ»

1. Существует ли у вас интерес к инновационным методам обучения в педагогической практике?

- Да
- Частично
- Нет

2. Чувствуете ли вы себя готовым заниматься инновационной деятельностью, внедрять инновационные методы обучения?

- Да
- Частично
- Нет

3. Какие формы стимулирования инновационной деятельности преобладали в Вашем коллективе в последние 2 года (2-3 варианта ответов):

- Объявление благодарности
- Выдача премии
- Награждение ценным подарком
- Награждение почетной грамотой
- Устная похвала
- Предоставление дополнительного отпуска
- Запись сведений о поощрении в трудовую книжку

4. Считаете ли Вы, что в Вашей организации Вы полностью реализуете свой инновационный потенциал:

- Да
- Скорее да
- Скорее нет
- Нет

5. Какие из факторов, по вашему мнению, мешают вам заниматься инновационной деятельностью, использовать инновационные методы обучения (2-3 варианта ответов):

- Отсутствие морального стимулирования инновационной деятельности;
- Отсутствие необходимости в инновациях в обучении, так как традиционные технологии обучения являются эффективными
- Отсутствие обоснованной стратегии развития колледжа в инновационном направлении

- Отсутствие необходимой материально-технической базы для инноваций
- Недостаток времени для применения в педагогической практике инноваций
- Недостаточное материальное стимулирование
- Слабая информированность об инновациях в образовании
- Боязнь неудачи
- Плохой морально психологический климат, конфликты
- Отсутствие поддержки со стороны руководства колледжа
- Отсутствие лидеров - инноваторов в колледже

6. Какие из перечисленных факторов вас мотивировали бы на занятие инновационной деятельностью?

- Достаточные материальные стимулы (значимые денежные надбавки)
- Возможность продвинуться по карьерной лестнице
- Общественное признание коллег
- Памятные подарки от высшего руководства колледжа
- Благодарность студентов колледжа
- Возможность занять место победителя в городских и областных конкурсах
- Собственное саморазвитие и возможность обучиться чему-то новому

7. Какие современные образовательные технологии вам известны (2- 4 варианта ответа)?

- Технология решения исследовательских задач
- Технология блочно-модульного обучения;
- Технология проведения дебатов
- Технология использования в обучении игровых методов
- Технология использования инновационных проектов
- Технология индивидуальных образовательных траекторий
- Практико-ориентированное обучение с учетом международных стандартов WorldSkills
- Мастер-классы

8. Какие современные образовательные технологии вы применяете в своей педагогической практике (2- 4 варианта ответа)?

- Технология решения исследовательских задач
- Технология блочно-модульного обучения;
- Технология проведения дебатов
- Технология использования в обучении игровых методов
- Технология использования инновационных проектов
- Технология индивидуальных образовательных траекторий
- Практико-ориентированное обучение с учетом международных стандартов WorldSkills
- Мастер-классы

9. Насколько вы удовлетворены материально-технической базой для осуществления инновационной деятельностью (оцените от 1 до 5 баллов)

- 1 балл
- 2 балла
- 3 балла
- 4 балла
- 5 баллов

10. Насколько вы удовлетворены материальным стимулированием для осуществления инновационной деятельности (оцените от 1 до 5 баллов)

- 1 балл
- 2 балла
- 3 балла
- 4 балла
- 5 баллов



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ**

ПРИКАЗ

13 ОКТ 2022

№ 01 / 2286

Челябинск

Об организации производственной
практики

Во исполнение Указа Президента Российской Федерации от 21.09.2022г. № 647 «Об объявлении частичной мобилизации», в целях обеспечения питанием граждан Челябинской области, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные силы Российской Федерации, на базе 90-ой гвардейской танковой дивизии г. Чебаркуль,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Директору государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» Берсеновой Е.В. (далее именуется – колледж):

1) организовать производственную практику обучающихся колледжа на базе 90-ой гвардейской танковой дивизии г. Чебаркуль в целях обеспечения питанием граждан Челябинской области, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные силы Российской Федерации;

2) приказом руководителя колледжа закрепить ответственность за жизнь и здоровье обучающихся колледжа во время пути и в дни производственной практики;

3) командировать педагогических работников для участия в организации и проведении производственной практики обучающихся колледжа;

4) сформировать график доставки обучающихся и педагогических работников колледжа от г. Челябинска к месту проживания (Семейный курорт «Утёс» (Челябинская область, Чебаркуль)) и обратно и представить его на утверждение в Министерство образования и науки Челябинской области.

2. Государственному бюджетному общеобразовательному учреждению «Челябинская кадетская школа - интернат с первоначальной летной подготовкой» (Леонова А.А.), государственному бюджетному общеобразовательному учреждению «Челябинский областной много профильный лицей-интернат для одаренных детей» (Рузаева И.А.) обеспечить доставку обучающихся и педагогических работников колледжа от г. Челябинска к месту проживания (Семейный курорт «Утёс» (Челябинская область, Чебаркуль)) и обратно начиная с 14 октября 2022 года по отдельному графику.

3. Чебаркульскому муниципальному району (Пупырев В.Л. (по согласованию)) рекомендовать обеспечить доставку обучающихся и педагогических работников колледжа от места проживания (Семейный курорт «Утёс» (Челябинская область, Чебаркуль)) к месту прохождения производственной практики (90-ой гвардейская танковая дивизия г. Чебаркуль) и обратно начиная с 14 октября 2022 года по отдельному графику

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Министр



А.И. Кузнецов

Чекменева Оксана Юрьевна,

263-98-44

Выдря Надежда Михайловна,

263-41-64

Рассылка: в дело, исполнителю, ЧГКИПиТ, ПЛП, ЧОМЛИ, Чебаркульский МР



государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«Технология приготовления блюд на основе полевой кухни»**

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА
на заседании ПЦК
Протокол № _____ от _____ 2022 года
Председатель _____ Урнтаева О.Ш.

УТВЕРЖДАЮ
и.о. зам. директора по УПР
_____ А.Н. Исмагилова
_____ 2022 года

Организация-разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Разработчики:
Исмагилова Альбина Нагимовна, и.о. заместитель директора по учебно -
производственной работе ГБПОУ «ЧГКИПиТ»
Урнтаева Оксана Шайхетдиновна, преподаватель ГБПОУ «ЧГКИПиТ», председатель
ПЦК ПМ

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	10
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	13

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Область применения программы

Программа является дополнительной образовательной программой в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Технология приготовления блюд на основе полевой кухни».

1.2 Цель и планируемые результаты освоения программы

В результате изучения программы обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Технология приготовления блюд на основе полевой кухни» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен формировать общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов

	сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.2.3. Перечень практического опыта, умений, знаний

В результате овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен иметь практический опыт

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции (иметь практический опыт в)
ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	П 2.1.1 Организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
	П 2.1.2 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	П 2.2.1 Организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	П 2.3.1 Организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	П 2.4.1 Организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	П 2.5.1 Организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	П 2.6.1 Организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	П 2.7.1 Организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	П 2.8.1 Разработка, адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	П 2.8.2 Ведение расчетов, оформление и презентации результатов проработки

В результате овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен уметь

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции (должен уметь)
--------------------------------	--

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	У 2.1.1 Обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
	У 2.1.2 Контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства
	У 2.1.3 Составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом
	У 2.1.4 Оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
	У 2.1.5 Распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
	У 2.1.6 Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
	У 2.1.7 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
	У 2.1.8 Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
	У 2.1.9 Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
	У 2.1.10 Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов	У 2.2.1 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
	У 2.2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 2.2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента

и форм обслуживания	У 2.2.4 Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 2.2.5 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 2.2.6 Использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента
	У 2.2.7 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
	У 2.2.8 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
	У 2.2.9 Организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом
	У 2.2.10 Особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
	У 2.2.11 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
	У 2.2.12 Обеспечивать безопасность готовых супов
	У 2.2.13 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента
	У 2.2.14 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
	У 2.2.15 Охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
	У 2.2.16 Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов
	У 2.2.17 Сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
У 2.2.18 Контролировать температуру подачи супов	
У 2.2.19	

	<p>Организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>У 2.2.20 Организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос</p> <p>У 2.2.21 Рассчитывать стоимость супов</p> <p>У 2.2.22 Вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи</p> <p>У 2.2.23 Поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче</p> <p>У 2.2.24 Консультировать потребителей</p> <p>У 2.2.25 Владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
<p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>У 2.3.1 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве</p> <p>У 2.3.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>У 2.3.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента</p> <p>У 2.3.4 Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом</p> <p>У 2.3.5 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>У 2.3.6 Использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента</p> <p>У 2.3.7 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания</p> <p>У 2.3.8 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.</p> <p>У 2.3.9 Организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p>

	У 2.3.10 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
	У 2.3.11 Обеспечивать безопасность готовых соусов
	У 2.3.12 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента
	У 2.3.13 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
	У 2.3.14 Охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения
	У 2.3.15 Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов
	У 2.3.16 Сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
	У 2.3.17 Контролировать температуру подачи соусов
	У 2.3.18 Организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У 2.3.19 Организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос
	У 2.3.20 Рассчитывать стоимость соусов
	У 2.3.21 Вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи
	У 2.3.22 Поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
	У 2.3.23 Консультировать потребителей
	У 2.3.24 Владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий	У 2.4.1 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
	У 2.4.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 2.4.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
	У 2.4.4 Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 2.4.5 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 2.4.6 Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
	У 2.4.7 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
	У 2.4.8 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
	У 2.4.9 Организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
	У 2.4.10 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
	У 2.4.11 Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
	У 2.4.12 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
	У 2.4.13 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
	У 2.4.14 Охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
	У 2.4.15 Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп,

	бобовых, макаронных изделий
	У 2.4.16 Сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
	У 2.4.17 Контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
	У 2.4.18 Организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 2.4.19 Организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
	У 2.4.20 Вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи
	У 2.4.21 Поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
	У 2.4.22 Консультировать потребителей
	У 2.4.23 Владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	У 2.5.1 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
	У 2.5.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 2.5.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
	У 2.5.4 Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 2.5.5 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 2.5.6 Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
	У 2.5.7 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с

	заказом, способом обслуживания
У 2.5.8	Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
У 2.5.9	Организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
У 2.5.10	Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
У 2.5.11	Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
У 2.5.12	Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
У 2.5.13	Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
У 2.5.14	Охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
У 2.5.15	Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
У 2.5.16	Сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
У 2.5.17	Контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
У 2.5.18	Организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 2.5.19	Организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
У 2.5.20	Вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи
У 2.5.21	Поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;

	консультировать потребителей
	У 2.5.22 Владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	У 2.6.1 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
	У 2.6.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 2.6.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
	У 2.6.4 Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 2.6.5 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 2.6.6 Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
	У 2.6.7 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
	У 2.6.8 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
	У 2.6.9 Организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
	У 2.6.10 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
	У 2.6.11 Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
	У 2.6.12 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать

	качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
	У 2.6.13 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
	У 2.6.14 Охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения
	У 2.6.15 Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
	У 2.6.16 Контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
	У 2.6.17 Организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 2.6.18 Организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
	У 2.6.19 Рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
	У 2.6.20 Вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи
	У 2.6.21 Поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
	У 2.6.22 Владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с	У 2.7.1 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
	У 2.7.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 2.7.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	У 2.7.4 Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 2.7.5 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 2.7.6 Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
	У 2.7.7 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
	У 2.7.8 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
	У 2.7.9 Организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
	У 2.7.10 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
	У 2.7.11 Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	У 2.7.12 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
	У 2.7.13 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
	У 2.7.14 Охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения
	У 2.7.15 Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	У 2.7.16 Сервировать для подачи с учетом потребностей различных

	<p>категорий потребителей, форм и способов обслуживания</p> <p>У 2.7.17 Контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>У 2.7.18 Организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>У 2.7.19 Организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>У 2.7.20 Вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи</p> <p>У 2.7.21 Поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей</p> <p>У 2.7.22 Владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
<p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>У 2.8.1 Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции</p>
	<p>У 2.8.2 Соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов</p>
	<p>У 2.8.3 Выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки</p>
	<p>У 2.8.4 Комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции</p>
	<p>У 2.8.5 Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры</p>
	<p>У 2.8.6 Изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания</p>
	<p>У 2.8.7 Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении</p>
	<p>У 2.8.8 Оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры</p>
	<p>У 2.8.9</p>

	Представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству
	У 2.8.10 Проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры

В результате овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен знать

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции (должен знать)
ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	3 2.1.1 Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
	3 2.1.2 Санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
	3 2.1.3 Методы контроля качества сырья, продуктов
	3 2.1.4 Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства
	3 2.1.5 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	3 2.1.6 Последовательность выполнения технологических операций
	3 2.1.7 Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
	3 2.1.8 Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
	3 2.1.9 Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
	3 2.1.10 Правила утилизации отходов
	3 2.1.11 Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
	3 2.1.12 Виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

<p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>3 2.2.1 Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>
	<p>3 2.2.2 Правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</p>
	<p>3 2.2.3 Характеристика региональных видов сырья, продуктов</p>
	<p>3 2.2.4 Нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>
	<p>3 2.2.5 Пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых супов</p>
	<p>3 2.2.6 Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов</p>
	<p>3 2.2.7 Варианты подбора пряностей и приправ</p>
	<p>3 2.2.8 Ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования</p>
	<p>3 2.2.9 Виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря</p>
	<p>3 2.2.10 Правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности</p>
	<p>3 2.2.11 Температурный режим, последовательность выполнения технологических операций</p>
	<p>3 2.2.12 Современные, инновационные методы приготовления супов сложного ассортимента</p>
	<p>3 2.2.13 Способы и формы инструктирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента</p>
	<p>3 2.2.14 Способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства</p>
	<p>3 2.2.15 Техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи</p>
	<p>3 2.2.16 Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос</p>
	<p>3 2.2.17</p>

	Методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента
	3 2.2.18 Температура подачи супов сложного ассортимента
	3 2.2.19 Правила разогревания охлажденных, замороженных супов
	3 2.2.20 Требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента
	3 2.2.21 Правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов
	3 2.2.22 Правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	3 2.3.1 Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
	3 2.3.2 Правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
	3 2.3.3 Характеристика региональных видов сырья, продуктов
	3 2.3.4 Нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
	3 2.3.5 Пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов
	3 2.3.6 Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов
	3 2.3.7 Варианты подбора пряностей и приправ
	3 2.3.8 Ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
	3 2.3.9 Виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
	3 2.3.10 Правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности
	3 2.3.11 Температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
	3 2.3.12 Современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента
	3 2.3.13 Способы и формы инструктирования персонала в области

	приготовления соусов сложного ассортимента
	3 2.3.14 Способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
	3 2.3.15 Техника порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи
	3 2.3.16 Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
	3 2.3.17 Методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента
	3 2.3.18 Температура подачи соусов сложного ассортимента
	3 2.3.19 Правила разогревания охлажденных, замороженных соусов
	3 2.3.20 Требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента
	3 2.3.21 Правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов
	3 2.3.22 Правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3 2.4.1 Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
	3 2.4.2 Правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
	3 2.4.3 Характеристика региональных видов сырья, продуктов
	3 2.4.4 Нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
	3 2.4.5 Пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
	3 2.4.6 Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
	3 2.4.7 Варианты подбора пряностей и приправ
	3 2.4.8 Ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов

	промышленного производства и варианты их использования
3 2.4.9	Виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
3 2.4.10	Правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности
3 2.4.11	Температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
3 2.4.12	Современные, инновационные методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
3 2.4.13	Способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
3 2.4.14	Способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
3 2.4.15	Техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи
3 2.4.16	Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
3 2.4.17	Методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
3 2.4.18	Температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
3 2.4.19	Правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
3 2.4.20	Требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
3 2.4.21	Правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
3 2.4.22	Правила общения, техника общения, ориентированная на

	потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	З 2.5.1 Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
	З 2.5.2 Правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
	З 2.5.3 Характеристика региональных видов сырья, продуктов
	З 2.5.4 Нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
	З 2.5.5 Пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
	З 2.5.6 Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
	З 2.5.7 Варианты подбора пряностей и приправ
	З 2.5.8 Ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
	З 2.5.9 Виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
	З 2.5.10 Правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности
	З 2.5.11 Температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
	З 2.5.12 Современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
	З 2.5.13 Способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
	З 2.5.14 Способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
	З 2.5.15 Техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи

	<p>3 2.5.16 Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос</p> <p>3 2.5.17 Методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p> <p>3 2.5.18 Температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p> <p>3 2.5.19 Правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>3 2.5.20 Требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p> <p>3 2.5.21 Правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>3 2.5.22 Правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>3 2.6.1 Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных</p> <p>3 2.6.2 Правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>3 2.6.3 Характеристика региональных видов сырья, продуктов</p> <p>3 2.6.4 Нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>3 2.6.5 Пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>3 2.6.6 Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>3 2.6.7 Варианты подбора пряностей и приправ</p> <p>3 2.6.8 Ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования</p> <p>3 2.6.9 Виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря</p> <p>3 2.6.10 Правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с</p>

	учетом требований к безопасности
	3 2.6.11 Температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
	3 2.6.12 Современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
	3 2.6.13 Способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
	3 2.6.14 Способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
	3 2.6.15 Техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи
	3 2.6.16 Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
	3 2.6.17 Методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
	3 2.6.18 Температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
	3 2.6.19 Правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
	3 2.6.20 Требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
	3 2.6.21 Правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
	3 2.6.22 Правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с	3 2.7.1 Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
	3 2.7.2 Правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
	3 2.7.3 Характеристика региональных видов сырья, продуктов
	3 2.7.4 Нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3 2.7.5 Пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	3 2.7.6 Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	3 2.7.7 Варианты подбора пряностей и приправ
	3 2.7.8 Ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
	3 2.7.9 Виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
	3 2.7.10 Правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности
	3 2.7.11 Температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
	3 2.7.12 Современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
	3 2.7.13 Способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
	3 2.7.14 Способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
	3 2.7.15 Техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи
	3 2.7.16 Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
	3 2.7.17 Методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
	3 2.7.18 Температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
3 2.7.19 Правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	

	3 2.7.20 Требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
	3 2.7.21 Правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	3 2.7.22 Правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3 2.8.1 Наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	3 2.8.2 Новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее)
	3 2.8.3 Современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
	3 2.8.4 Принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
	3 2.8.5 Правила организации проработки рецептур
	3 2.8.6 Правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	3 2.8.7 Правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
	3 2.8.8 Правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1.2.4 Перечень личностных результатов в ходе реализации образовательной программы

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака,

	психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 18	Осознающий выбор будущей профессии на основе понимания ее ценностного содержания и возможности реализации собственных жизненных планов
ЛР 20	Стремящийся к образованию и самообразованию в течение всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 24	Способный к реализации творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности, социальной и профессиональной мобильности на основе выстраивания своей жизненной и профессиональной траектории

В результате освоения программы обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки сырья и продуктов для блюд полевой кухни; - приготовление полуфабрикатов из овощей, рыбы и рыбных гастрономических продуктов; мяса и домашней птицы, мясных гастрономических продуктов; - приготовление соусов; - формовки и приготовления блюд полевой кухни.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - планировать питание военнослужащих в стационарных и полевых условиях; - эксплуатировать технические средства приготовления и транспортирования пищи в стационарных и полевых условиях; - осуществлять техническое обслуживание средств приготовления и транспортирования пищи в стационарных и полевых условиях; - проверять органолептическим способом качество сырья; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд полевой кухни; - готовить и оформлять блюда полевой кухни в соответствии с технологическим процессом; - организовывать питание военнослужащих; - определять необходимое количество сырья и продуктов для организации питания военнослужащих в соответствии с нормативами. осуществлять бракераж готовых блюд полевой кухни.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству сырья, - нормы продовольственного обеспечения военнослужащих; - особенности устройства технических средств приготовления и транспортирования пищи; - правила эксплуатации полевых кухонь и требования безопасности; - виды продуктов, способы их обработки и технологию приготовления в стационарных и полевых условиях; - мероприятия по подготовке к организации питания в полевых условиях; - способы минимизации отходов при подготовке продуктов; - температурный режим и правила приготовления блюд полевой кухни; - правила проведения бракеража; - правила хранения, сроки реализации и требования к качеству блюд полевой кухни.

1.3. Количество часов на освоение программы:

Всего 72 часов, в том числе:

обязательной	аудиторной	учебной	нагрузки	обучающегося	18	часов,	включая
лабораторные		работы		-	54		часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Тематический план программы «Технология приготовления блюд на основе полевой кухни»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов программы	Максимальная нагрузка, часов	Объем времени, отведенный на освоение программы		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов
			теоретические занятия, часов	лабораторные работы, часов	
	Организация питания военнослужащих в полевых условиях				
	Раздел 1. Классификация техники и имущества продовольственной службы		4	-	
	Раздел 2. Подготовка продовольственной службы		2		
	Раздел 3. Режим и планирование питания в полевых условиях		4		
	Раздел 4. Развертывание продовольственного пункта на местности		2		
	Раздел 5. Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания в полевых условиях		2		
	Раздел 6. Особенности кулинарной обработки продуктов и приготовление пищи в полевых условиях		4	48	
	Экзамен	6	-	6	
	Всего:	72	18	54	

2.2. Содержание программы «Технология приготовления блюд на основе полевой кухни»

Наименование разделов программы	Содержание учебного материала, лабораторные работы		Объем часов
Раздел 1. Классификация техники и имущества продовольственной службы			4
Тема 1.1. Технологическое оборудование столовых воинских частей.	Содержание		2
	1	Полевые технические средства. Устройство топливной системы кухонь полевых. Правила эксплуатации и требования техники безопасности при эксплуатации кухонь полевых. Полевые ремонтные средства. Техническое обслуживание и ремонт форсунок и топливных систем.	
	2	Холодильное оборудование столовых и продовольственных складов. технологическое оборудование стационарных военных хлебозаводов. Весоизмерительные приборы. Имущество продовольственной служб.	
Тема 1.2. Кухни автомобильные. Кухни прицепные	1	Кухни автомобильные предназначены для приготовления, транспортирования и выдачи горячей пищи в полевых условиях. Кухни КА-250 и КА-125. Кухни ПАК-200 и ПАК-170М (ПАК-170).	2
	2	Кухни прицепные предназначены для приготовления, транспортирования и выдачи горячей пищи в полевых условиях. Кухни КП-130 и КП-125М (КП-125). Кухни КП-2-49Н (КП-2-49) и КП-2-48Н (КП-2-48). Кухни КП-42М.	
	3	Переносные кухни, плиты.	
Раздел 2. Подготовка продовольственной службы			
Тема 2.1. Подготовка продовольственной службы	Содержание		2
	1	Обязанности военнослужащих продовольственной службы в полевых условиях.	2
		Хранение установленных войсковых запасов продовольствия и имущества в полевых условиях	
	2	Полевые технические средства для приготовления, транспортирования и приема пищи	
Размещение продовольствия в кузовных автомобилях			
	Разработка и утверждение выхода в полевые условия		
Раздел 3. Режим и планирование питания в полевых условиях			
Тема 3.1. Режим и планирование питания в полевых условиях	Содержание		4
	5	Составление режима питания военнослужащих выполняющих учебно-боевую задачу в полевых условиях.	2
	6	Составление раскладки продуктов по общевойсковому пайку в полевых условиях	2
Раздел 4. Развертывание продовольственного пункта на местности			
Тема 4.1 Развертывание продовольственного пункта на местности	Содержание		2
	1	Организация продовольственного пункта на местности в полевых условиях. Работа с нормативной документацией на площадке продовольственного пункта.	

	2	Особенности размещения различных продовольственных пунктов питания на местности. (Схемы). Мероприятия по подготовке к организации питания в полевых условиях.		
Раздел 5. Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания в полевых условиях				
Тема 5.1 Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания в полевых условиях	Содержание		2	
	1	Гигиенические особенности питания в полевых условиях и медицинский контроль.	2	
	2	Обеспечение водой, питание личного состава в полевых условиях.		
	3	Особенности санитарно-гигиенической экспертизы продуктов, загрязненных РВ, ОВ		
Раздел 6. Особенности кулинарной обработки продуктов и приготовление пищи в полевых условиях				
Тема 6.1 Особенности кулинарной обработки продуктов и приготовление пищи в полевых условиях	Содержание		4	
	1	Медицинские мероприятия по гигиеническому обеспечению питания войск. Все мероприятия включают: гигиенический, эпидемиологический, медицинский контроли и гигиеническое воспитание.	4	
	2	Положенные нормы продовольственного обеспечения. Виды пищевых продуктов.		
	3	Расчет нормы отходов при кулинарной обработке продуктов. Расчет выхода готовых блюд.		
	4	Мероприятия по подготовке к организации питания в полевых условиях.		
	5	Питание в полевых условиях		
	6	Консервы и концентраты и их роль в питании личного состава		
	7	Распределение продуктов при двухразовом и трехразовом приготовлении горячей пищи. Промежуточное питание		
Лабораторные работы				
	Содержание		48	
	1	Приготовление, оформление и отпуск блюд из овощей в условиях полевой кухни.	6	
	2	Приготовление, оформление и отпуск блюд из круп в условиях полевой кухни.		
	3	Приготовление, оформление и отпуск блюд из бобовых в условиях полевой кухни.		
	4	Приготовление, оформление и отпуск блюд из макаронных изделий в условиях полевой кухни.		
	5	Приготовление, оформление и отпуск борщей, щей в условиях полевой кухни.		
	6	Приготовление, оформление и отпуск рассольников и солянок в условиях полевой кухни.		
	7	Приготовление, оформление и отпуск супов из круп, бобовых и макаронных изделий в условиях полевой кухни.		
	8	Приготовление, оформление и отпуск горячих напитков в условиях полевой кухни.		
				Всего

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1 Данная дополнительная программа реализуется в специальных помещениях:

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием:

учебной классной доской,
рабочим местом преподавателя,
столами для обучающихся,
стульями для обучающихся,
шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.;
техническими средствами:
компьютером,
средствами аудиовизуализации,
мультимедийным проектором;
DVD фильмами,
мультимедийными пособиями.

Лаборатория: «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная
Диспансер для подогрева тарелок
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

3.2 Информационное обеспечение обучения.

Основные источники:

- 1 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
- 2 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
- 3 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- 4 ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
- 5 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
- 6 Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 7 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
- 8 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
- 9 Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
- 10 Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
- 11 Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
- 12 Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

Электронные издания:

1 СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

2 СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

3 СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

4 <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

5 <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

6 http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

7 <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

8 <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

9 <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

10 <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

11 <http://www.pitportal.ru/>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>Текущий контроль Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.
<p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление,</p>	<p>– Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд,</p>	<p>Текущий контроль Экспертное наблюдение и оценка</p>

<p>творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, 	<p>в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.
--	--	---

	<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: – оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; – соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; – соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; – актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; – оптимальность выбора, комбинирования 	
--	--	--

	<p>способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
<p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное 	<p>Текущий контроль Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка

	<p>заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное 	<p>защиты отчетов по производственной практике;</p> <p>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</p>
--	---	---

	<p>впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <ul style="list-style-type: none"> – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: – оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; – соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; – соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; – актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; – оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; – точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для 	
--	---	--

<p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>представления результатов разработки</p> <ul style="list-style-type: none"> – Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, 	<p>Текущий контроль Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.
--	---	---

	<p>инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: – оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; – соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; – соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; 	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; – оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; – точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
<p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции 	<p>Текущий контроль Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;

	<p>(внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: – оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; – соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; – соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; – актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; – оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; – точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); 	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
<p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) 	<p>Текущий контроль Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.

	<p>дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) <ul style="list-style-type: none"> – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> – оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; 	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; – соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; – актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; – оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; – точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
<p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков 	<p>Текущий контроль Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p>

	<p>работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске 	<ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.
--	--	---

(чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)

- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;
- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление:
цвет/сочетание/баланс/композиция)
- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре
- эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос
- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:
- оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;
- соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;
- соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;
- актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;
- оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;
- точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;
- точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;

	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
<p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями 	<p>Текущий контроль Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.

системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);

- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;
- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;
- соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:
- соответствие температуры подачи виду блюда;
- аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)
- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;
- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре
- эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос
- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:

	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; – соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; – соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; – актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; – оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; – точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
--	---	--

Сертификат на главного регионального эксперта Ворлдскиллс по
Челябинской области



СВИДЕТЕЛЬСТВО № 0000005715

Мухаметьянова Любовь ФАМИЛИЯ И.О.
Ивановна

Кондитерское дело КОМПЕТЕНЦИЯ

СВИДЕТЕЛЬСТВО ДАЕТ ПРАВО ПРОВЕДЕНИЯ
ЧЕМПИОНАТОВ ПО СТАНДАРТАМ WORLDSKILLS
В РАМКАХ СВОЕГО РЕГИОНА

СВИДЕТЕЛЬСТВО ВЫДАНО СРОКОМ НА 2 (ДВА) ГОДА

30.09.2020
Дата выдачи


ТЕХНИЧЕСКИЙ ДИРЕКТОР
А.Ю. ТЫМЧИКОВ

СЕРТИФИКАТ О ПУБЛИКАЦИИ

Настоящий сертификат подтверждает публикацию статьи
в научном журнале «Студенческий вестник» №36(228)

Сафронова Любовь Ивановна

**«Инновационный образовательный процесс в профессиональных
образовательных организациях»**

Генеральный директор
Издательство «Интернаука»


О.В. Шульженко



05.10.2022
Москва



ФОНД 21 ВЕКА

[Фонд Образовательной и Научной Деятельности 21 века]

ВСЕРОССИЙСКОЕ СЕТЕВОЕ ИЗДАНИЕ ДЛЯ ПЕДАГОГОВ И УЧАЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

СВИДЕТЕЛЬСТВО о публикации

настоящее свидетельство подтверждает, что

**Преподаватель спец. дисциплин
ГБПОУ Челябинский государственный колледж
индустрии питания и торговли, г. Челябинск**

Сафронова Любовь Ивановна

опубликовал/а авторскую статью
в сетевом издании "ФОНД 21 ВЕКА"

Инновации в профессиональном образовании

Материал находится в открытом доступе по адресу:

<https://fond21veka.ru/publication/20/46/467697/>

Серия С №467697 11 января 2023г.

Главный редактор СМИ-издания
«ФОНД 21 ВЕКА»
М.Р.Гильмиев



fond21veka.ru

Свидетельство о регистрации
СМИ ЭЛ № ФС 77-82417 (г. Москва)