

Инновационная образовательная деятельность техникума

Развитие техникума в инновационном режиме совмещает традиции, новые направления и перспективы в сфере образования, для решения задач подготовки современного специалиста.

Инновационные процессы осуществляются через:

- создание творческой атмосферы, развития интереса педагогических работников к инициативе и новшествам;
- создание моральных и материальных условий для принятия и реализации разнообразных нововведений;
- инициирование экспериментальных проектов и механизмов их всесторонней поддержки;

Введение ФГОС СПО сопровождается разработкой и реализацией новых моделей обучения:

- формируется компетентностная модель обучения;
- разработаны модульные программы дисциплин и производственной практики: по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер; по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- осуществляется эксперимент по введению интегрированных планов, объединяющих перспективно-тематические и поурочные планы;
- осуществляется переход на рейтинговую систему оценки знаний;
- создается банк фондов оценочных средств, позволяющих отследить сформированность общих и профессиональных компетенций.

Реализуется модель непрерывного профессионального образования: программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих), программы подготовки специалистов среднего звена, программы профессиональной подготовки и переподготовки.

Разрабатываются интегрированные программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена по индивидуальным учебным планам.

Модернизируется работа Регионального отраслевого ресурсного центра, который из структурного подразделения, созданного для концентрации образовательных ресурсов стал инновационным образовательным комплексом, позволяющим проводить учебные занятия формирующих технологическую компетентность через решение практико-ориентированных заданий и проектов. В РОРЦ осуществляется повышение квалификации преподавателей по проблемам самообразовательной исследовательской деятельности. На базе центра проводится мастер-классы как работниками техникума, так и социальными партнерами: Районный мастер – класс по карвингу «Цветы земли Донской»; городской мастер – класс по оформлению песочного печенья «Рождественский подарок» для детей – инвалидов Ростовской городской общественной организации «Надежда»;

городской мастер – класс для детей из Региональной общественной организации семей, воспитывающих детей-сирот и детей – инвалидов «Ветер перемен» по теме «Сахарная мастика»; региональный мастер – класс для детей с онкологическими заболеваниями в

рамках I Регионального этапа «Всемирных детских игр победителей»; районный мастер – класс по росписи песочного печенья «Цветы для чемпионов», посвященного международному дню молодёжи.

НОВЫЕ ФОРМЫ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Модернизация образования направлена не только на изменение содержания изучаемых дисциплин, но и на изменения подходов к методикам преподавания, широкого внедрения развивающих и личностно деятельностных технологий.

В техникуме широко используются:

- интерактивные формы организации учебного процесса (приобретение ключевых компетенций зависит от активности самих обучающихся из объекта воздействия обучающимися становится субъектом взаимодействия, он сам активно участвует в процессе обучения, следует своим индивидуальным маршрутом.

- Интегрированные формы, применяемые преподавателями техникума:

Кейс - технологии (открытый урок по дисциплине Технологическое оснащение и организация рабочего места. Тема «Организация работы мясного цеха», преподаватель Антонова Е.М.)

Круглый стол - (урок по обществоведению «Демократия ее основные ценности и признаки» преподаватель Макаренко С.В.

Интерактивная экскурсия - (урок по литературе «Донская проза о Великой Отечественной войне», преподаватель Якунина С.Ю.).

Фокус-группа - (урок английского языка «Мой родной город» преподаватель Шевчук Л.В.

Деловая игра - (урок по МДК «Приготовление блюд из домашней птицы» преподаватель Баскакова Т.В.).

Учебные дискуссии, дебаты - (урок истории «Наращение кризисных явлений в советском обществе» преподаватель Кудрявцева И. А.

Интерактивные методы, применяемые мастерами производственного обучения:

- организация временных творческих коллективов при работе над учебными проектами (участие в фестивалях кулинарного искусства, днях открытых дверей, выставках-презентациях);

- формирование портфолио обучающихся (отслеживается индивидуальный прогресс в образовательном и профессиональном развитии);

- создание образовательных ресурсов (подготовка электронных презентаций к урокам, квалификационным экзаменам);

- организация тематических занятий (разработка элективных курсов «Арт-визаж и карвинг в кулинарии», «Изделия из сахарной мастики», «Технология фирменных блюд», «Сервировка и презентация тематических столов», «Низкокалорийные блюда и блюда лечебного питания», «Кондитерские изделия Северо-Кавказского региона», «Зарубежные кондитерские изделия», «Донская кухня» и др.);

Интерактивное обучение развивает интеллектуальные способности, самостоятельность мышления, развивает творческий потенциал.

Информационно-коммуникационные технологии делают уроки нетрадиционными, интересными, более динамичными. Техникум располагает достаточной учебно-материальной базой и программно-информационным

обеспечением. В учебных целях используются 70 компьютеров, 10 интерактивных досок с мультимедийными проекторами.

Использование ЭОР в процессе обучения представляют большие возможности и перспективы для самостоятельной и исследовательской деятельности обучающихся.

Систематически в техникуме проводятся научно-практические конференции педагогических работников:

- «Создание инновационно-коммуникационной среды, обеспечивающую эффективную реализацию современных образовательных технологий, ориентированных на повышение качества образовательных услуг»

- «Инновационные педагогические технологии: практика и реализация в целях формирования общих и профессиональных компетенций», которая продемонстрировала возросший профессионализм педагогических работников техникума.

РАЗВИТИЕ СЕТЕВЫХ МОДЕЛЕЙ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ ТЕХНИКУМА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИХ СОВРЕМЕННОЕ КАЧЕСТВО ОБРАЗОВАНИЯ.

Новое качество профессионального образования должно обеспечиваться не отдельным учреждением, а сетью в целом, что продиктовано, прежде всего, требованием экономически целесообразного распределения всех типов ресурсов. Важным фактором развития для техникума, как показала практика, является работа в режиме сетевого взаимодействия. Переход на ФГОС СПО потребовал гибкого, динамичного использования собственных ресурсов и привлечения ресурсов социальных партнёров и коллег. *Сетевое взаимодействие* – один из эффективных способов концентрации имеющегося потенциала, ресурсов.

В техникуме сетевое взаимодействие развивается по следующим направлениям:

1. *Техникум* → *государственные структуры, общественные организации* (Департамент потребительского рынка Ростовской области, Управление государственной службы занятости населения по РО, Региональное отделение РСРП Союза работодателей РО, Обком профсоюза РО, Ростовская областная организация работников торговли и общественного питания, организаций и предприятий производственно – коммерческой деятельности, Управление по молодёжной политике и туризму Администрации г.Ростова – на – Дону, Администрация Пролетарского района г.Ростова – на – Дону, Благотворительный фонд «Поколение Ашан», издательский дом «12 месяцев» и др.). Совместные проекты: Ежегодный межрегиональный фестиваль по кулинарному искусству «Донское гостеприимство», Международный фестиваль кулинарного искусства «Содружество» г.Кисловодск, Международный конкурс кондитерского искусства «Сладкий май», конкурс «Сладких дел мастер», участие в проведении ярмарок вакансий и др. это взаимодействие позволяет эффективно координировать совместную деятельность, привлекать дополнительные ресурсы для развития техникума, оказать помощь нуждающимся членам общества, испытывать поддержку инициатив со стороны общественных структур.

2. *Техникум – предприятия социальные партнёры.* На протяжении многих лет стратегическими партнёрами техникума являются: ИП Абачараев А.С. «Золотой колос», ООО Хлебозавод «Юг Руси», ООО «МИГ - 35» комбинат питания, ИП Романова Н.Р. «Белый рояль», ООО «Комбинат питания» кафе «Будь здоров» и ещё более 180 предприятий индустрии питания, с которыми техникум заключил

долгосрочные договора. Внедрение новых ФГОС требует от нас эффективного применения новейшего оборудования, что обеспечивает качество подготовки специалистов. Модульное обучение предусматривает единство теории учебной и производственной практики – благоприятные условия для её прохождения созданы в Региональном отраслевом ресурсном центре по подготовке, переподготовке и повышению квалификации высококвалифицированных работников индустрии питания

Новейшее технологическое оборудование позволяет максимально приблизить процесс обучения к производственным условиям. Новое оборудование протестировано на «отлично» Рыжаковой Ю.Н. – директором ресторана «Усадьба», Кривенцовой Ю.А. – заместителем директора ресторанов и баров Дон – Плаза, Миловановой С.П. – директором ИП Милованова С.П.

Совершенствуют свои профессиональные и общие компетенции студенты техникума во время производственной практики на рабочих местах предприятий города. Представители предприятий – социальных партнёров активно участвуют в образовательном процессе. Для этого техникум проводит маркетинговые исследования с целью оценки готовности к сотрудничеству, возможностей трудоустройства выпускников и требований работодателей к уровню их подготовки. По результатам проводится корректировка учебных планов и рабочих программ. Представители предприятий входят в состав предметных цикловых комиссий и участвуют в разработке ФОС по учебным дисциплинам общепрофессионального цикла и профессиональным модулям, а так же в проведении квалификационных экзаменов и ГИА. Преподаватели профцикла и мастера производственного обучения проходят стажировку на предприятиях – социальных партнёров. На базе РОРЦ техникума работники предприятий имеют возможность повысить свою квалификацию и пройти переподготовку. Руководители предприятий оказывают поддержку одарённой молодёжи (именные стипендии, поощрение во время профессиональных конкурсов).

3. *Техникум – учреждения СПО и ВПО, общеобразовательные школы.* В партнёрскую сеть входят учреждения СПО И ВПО (ГБПОУ РО «РТЭК», ГБПОУ РО «НКПТиУ», ГБПОУ РО «ОАПТ», ГБПОУ РО «РСХТ», ГБПОУ РО «ПУ-32», ГБПОУ РО «ПУ-5», ГБПОУ РО «РЖТ», ФГБОУ ВПО «МГУТиУ», ФГБОУ ВПО «ЮФУ», ГБУ ДПО РИПК и ППРО и др).

Совместно организуются олимпиады профмастерства, научно-практические конференции, экспертиза учебно-методических материалов, осуществляется обмен инновационным опытом, реализуются современные проекты. На базе РОРЦ педагогические работники повышают квалификацию. Техникум активно развивает сотрудничество с общеобразовательными школами города, в рамках которого реализуется деятельность по профориентации выпускников, создание банка данных о выпускниках; организация элективных курсов в школах по профессиям техникума; участие школьников в фестивалях кулинарного искусства «Твой шанс»; используются возможности для вовлечения школьников в совместные внеурочные мероприятия, в т.ч. «Смотр молодых талантов». Родители обучающихся заключают договора сотрудничества, участвуют в работе попечительского совета и спонсорской помощи, участвуют в независимой оценке качества подготовки обучающихся техникума.

4. *Техникум – иные организации, обладающие ресурсами, необходимыми для формирования общих компетенций.* К ним относятся учреждения культуры, реализующие досуговые программы для молодёжи, библиотеки (медиаотеки), спортивные организации, центры профориентации молодёжи, относящиеся к ведомству по труду и занятости, общественные организации, заинтересованные во взаимодействии с техникумом. Оформлены договорные отношения с МБУК Ростовская-на-Дону городская библиотечная система, информационный центр имени М.В.Ломоносова, автономной некоммерческой организации «Академия футбола им. В.Понедельника» и др.

В результате сетевого взаимодействия техникум получает возможность:

- Осуществлять практико-ориентированное обучение студентов
- Привлекать для работы со студентами высококвалифицированных специалистов с предприятий
- Формировать единые требования к уровню компетентности выпускников и критерий контроля уровня подготовки
- Координировать совместно с предприятиями процесс профессиональной адаптации студентов техникума и работников предприятий
- Участвовать в совместных мероприятиях, проектах

НАУЧНО – ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

ПЕДАГОГОВ.

Научно - методическая и исследовательская работа педагогов и студентов - одно из ведущих направлений в работе техникума.

Научно - методическая и исследовательская работа педагогов проводится с целью:

- внедрения в образовательный процесс инновационных педагогических и информационных технологий;
- обеспечения совершенствования содержания и форм научной, учебной, творческой и воспитательной деятельности;
- непрерывного повышения компетентности и профессионального мастерства педагогов;
- обмена опытом на научно-практических конференциях, семинарах в техникуме и на региональном уровне результатом научно - методической и исследовательской работы;
- разработки и подготовки к изданию методической продукции: учебных пособий, рабочих тетрадей, методических рекомендаций и указаний, научных статей и докладов;
- координации и контроля научно - исследовательской деятельности студентов;
- рецензирование, экспертиза учебных пособий, научных статей и докладов, вариативных учебных программ

Название конкурса, организатор	ФИО преподавателя	Представленный материал
Областная НПК «Организация проектной деятельности студентов в рамках образовательной программы по дисциплине «Математика»	Чуприна Анна Алексеевна	«Проекты обучающихся по учебной дисциплине «Математика»»
V межрегиональной научно-методической конференции «Отечественное образование: исторический опыт, современные проблемы, перспективы развития» БПОУ Республики Калмыкия «Многопрофильный колледж»	Шаповалова Светлана Николаевна	«Движение WSR и его роль в повышении качества профессионального образования»
	Кудрявцева Ирина анатольевна	«Гражданско – патриотическое воспитание студентов как условие формирования ключевых социальных компетенций»
	Власюк Елена Александровна	«Опыт организации воспитательной работы в ДонТКИиБ»
XI Всероссийском педагогическом конкурсе «Методическая разработка»	Головачёва Мария Дмитриевна	«Приготовление рыбной котлетной массы полуфабрикатов из неё»

Международный педагогический портал «Солнечный Свет» в международном конкурсе «Методические разработки педагогов»	Кудрявцева И.А. Якунина С.Ю.	«СССР – правда и ложь Великой эпохи. Хрущёвская оттепель»
	Симоняк Р.И.	Прокареотическая и эукариотическая клетки

СТУДЕНТОВ:

В настоящее время исследовательская деятельность студентов является обязательным составным элементом профессиональной подготовки будущих специалистов, так как основная задача состоит в подготовке студентов «к образованию через всю жизнь» и ориентации их на самообразование, мотивацию к пополнению знаний.

Включение студентов в исследовательскую деятельность представляет наиболее полные возможности для творческого усвоения знаний, позволяет заметно увеличить долю знаний, получаемых студентом самостоятельно, повышает уровень научного мышления, вырабатывает профессионально важные качества личности: инициативность, самостоятельность и т.д.

В 2018 году состоялась пятая научно-практическая конференция студентов «Шаг в науку», в которой приняли участие 7 образовательных учреждений Ростова и Ростовской области, а также техникумы Украины и Беларуси.

Название конкурса организаторы	Научный руководитель	Участники	Результативность
Областная студенческая конференция «Влияние отраслевых комплексов на среду обитания: проблемы и решения»	Р.И. Симоняк	Угримов Дмитрий	Благодарность за участие
Областной конкурс творческих работ «В.Закруткин – писатель, воин, гражданин», посвященном 110-й годовщине со дня рождения писателя, в номинации «Литературная викторина по биографии и творчеству В.А.Закруткина»	преподаватель – консультант Якунина С.Ю.	Лонская Дарья	1 место
Областной конкурс творческих работ «В.Закруткин – писатель, воин, гражданин», посвященном 110-й годовщине со дня рождения писателя, в номинации «Литературная викторина по биографии и творчеству В.А.Закруткина»	преподаватель – консультант Якунина С.Ю.	Киселёва Маргарита	2 место
Студенческая конференция Пролетарского района в ГБПОУ РО «РГМТ» «Ваш выбор – будущее России»	Макаренко С.В.	Группа №17	Участники
Проект videouroki.net «Олимпиада по математике 10 класс»	Корсун Г.П.	Кузьмин В Церпиш Е. Механиков В.	1 место 1 место 3 место
Областной военно-исторический форум ветеранов и молодежи	Якунина С.Ю.	Носова Наталья Тогобецкий	1 место

«Сталинградская битва» в номинации художественное чтение стихотворения «Герои Великой Победы»		Максим Пушкарева Альбина Петровский Михаил Андрианов Кирилл	
Региональная конференция посвященной дню космонавтики «Космическая эра»	Негодаев В.И.	Киселёва Маргарита	2 место
Международной онлайн-олимпиаде «Мир математики»	Корсун Г.П.	Петрова Е. Пивоварова М.	1 место
Международной онлайн-олимпиаде «Мир математики»	Корсун Г.П.	12 обучающихся	2 место
Международной онлайн-олимпиаде «Мир математики»	Корсун Г.П.	5 обучающихся	3 место
Региональный конкурс «Математический марафон»	Корсун Г.П.	Литвиненко Ю.	1 место
Региональный конкурс «Математический марафон»	Корсун Г.П.	Ткаченко Е.	2 место
Ежегодный городской этнографический фестиваль «Этническая культура народов Дона и Приазовья» в номинации «Не красна изба углами, а красна пирогами»	Ревенко Е.М.	Верхолюмова Анита	3 место
Региональный студенческий конкурс творческих работ «Дело длиною в век» в рамках подготовки к 100-летию со дня рождения А.И.Солженицына	Якунина С.Ю.	Киселёва М	Участие в номинации «Публицистика»
Региональный студенческий конкурс творческих работ «Дело длиною в век» в рамках подготовки к 100-летию со дня рождения А.И.Солженицына	Якунина С.Ю.	Искендерова Р	2 место в номинации «Публицистика»
Отборочный тур европейского кулинарного конкурса SELGROS г.Ростова-на-Дону	Гриненко П.В.	Харламов Владислав	1 место, финалист отборочного тура европейского кулинарного конкурса LES CHEFS EN OR 2018 г.Москва
Зональная студенческая олимпиада по иностранному языку – 2018 «Немецкий язык»	Медведева Л.И.	Иванова Анастасия	1 место
Зональная студенческая олимпиада по иностранному языку – 2018 «Английский язык»	Шевчук Л.В.	Суворов Александр	3 место
Областном конкурсе презентаций «No Pain – No Gain»	Шевчук Л.В.	Шевченко Никита Петровский Михаил Суворов Александр	2 место 3 место

ИССЛЕДОВАНИЕ РЫНКА ТРУДА ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Задача исследования: оценка возможностей трудоустройства выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на предприятиях города, уровень подготовки в соответствии с требованиями работодателей и обоснование необходимости подготовки кадров по этой профессии.

В техникуме была создана рабочая группа, которая разработала план проведения исследований и методический инструментарий. Социальными партнерами техникума являются около 250 предприятий разной формы собственности. Для анкетирования выбраны наиболее крупные, где проходят производственное обучение обучающиеся техникума. В процедуре анкетирования участвовали следующие предприятия: ресторан «Париж», ООО «Кофе клуб», кафе «Алиса», ИП Ованесьянц, ресторан «Тамада», ООО Янтарь-Дон, ООО Лель, ООО «Космос», ИП Ушакова И.В. Другим объектом исследования стали обучающиеся выпускных курсов, направленные на практику в эти предприятия. Сравнение этих результатов с результатами опроса работодателей позволит получить довольно точную информацию о квалификационной структуре спроса и степени соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям работодателей.

Анализ анкет по оценке готовности предприятий к сотрудничеству с техникумом показал, что на предприятиях существует дефицит кадров. (выборочно 10 анкет)

Высказали потребность в поварах - 6 , кондитерах - 14, официантах - 9 предприятий. Заинтересованы в повышении квалификации поваров, официантов, кондитера.

Некоторые анкетированные отвечая на этот вопрос, указали, что испытывают потребность в кадрах периодически. Из чего следует, что производства расширяются.

Отвечая на вопрос, кто из выпускников техникума работает на предприятии, указано 52 человека, причем называются выпускники 1970-2017 года. Так, как техникум тесно сотрудничает с предприятиями общественного питания, то они заинтересованы принимать на производственную практику и стажировку.

Вместе с тем высказываются пожелания по совершенствованию учебно-производственного процесса, основное пожелание увеличить время на формирование профессиональных компетенций.

Анкета опроса учащихся проходящих производственную практику на предприятии по оценке профессиональных умений и опроса работодателей по оценке профессиональных, требований по профессии 43.01.09 Повар, кондитер показала какие компетенции освоены обучающимися на должном уровне, а какие требуют дополнительного освоения

Анкеты дают много информации для совершенствования учебно-воспитательного процесса и подготовки высококвалифицированных рабочих для регионального рынка труда.

Техникум устанавливает тесные связи с районными и городскими службами занятости, где получает сведения о том, что на учете по профессии, Повар, кондитер не состоят, заявки на получение данной профессии от работодателей поступают в количестве: повар - 40 человек, кондитер 15 человек. Регулярно техникум предоставляет конкурсную документацию в службу занятости

Анализ СМИ позволяет сделать вывод о том, что в газетах «Работа для Вас», «Ва-банк», «Из рук в руки», «Вакансия» и другие регулярно размещают материалы о востребованности рабочих по профессии повар, кондитер. В каждой газете размещено от 12 до 20 заявок.

Всесторонний анализ регионального рынка труда показывает, что профессии, подготавливаемые техникумом востребованы, в техникуме сложилась система

социального партнерства, основными направлениями совершенствование учебно-воспитательного процесса являются: вариативность образования, его регионализация, непрерывность образования и его эффективность