

Описание практики использования мастерской

Общая информация:

Субъект Российской Федерации: Тюменская область

Наименование образовательной организации, на базе которой реализуется практика: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тюменский колледж производственных и социальных технологий» (ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Контактные данные: e-mail: tkpst@yandex.ru, телефон: 8 (3452) 430-719, Шпак Тамара Евгеньевна, директор

Наименование мастерской организации - Грантополучателя: Поварское дело

Аннотация

Наименование практики: Практика подготовки специалистов для индустрии питания на базе мастерской «Поварское дело».

Место реализации практики: ГАПОУ ТО «ТКПСТ» (дата открытия мастерской: 12.12.2019 г.).

Проблемное поле: В связи со стремительными темпами изменений индустрии питания, переход на международные стандарты обслуживания возрастает скорость изменений требований, предъявляемых работодателями к специалистам по направлению «Поварское дело»:

- уметь адаптироваться к изменяющимся условиям труда,
- иметь необходимый набор профессиональных компетенций,
- уметь ориентироваться в нестандартных ситуациях,
- самостоятельно принимать важные решения и др.

Для подготовки специалистов, соответствующих требованиям работодателя, необходимо тесное взаимодействие всех участников образовательного процесса.

Увеличение потребности в квалифицированных специалистах для индустрии питания, вызванное условиями неопределенности в период распространения новой коронавирусной инфекции (изменение условий труда), требует мобильности от системы среднего профессионального образования в части расширения и реализации

портфеля программ профессионального обучения и дополнительного профессионального образования.

В настоящее время в системе среднего профессионального образования наблюдается недостаточная сформированность компетенцией партнерства в части управления кадровой подготовкой в интересах работодателя и выпускника.

Актуальность тиражирования практики: Настоящая практика доказывает, что качественная практикоориентированная подготовка в условиях мастерской с привлечением специалистов реального сектора экономики не только позволяет с максимальной скоростью подготовить специалиста для индустрии питания к полноценной работе, но и выступает инструментом нематериальной мотивации к изучению новых производственных технологий и получению уникальных компетенций, повышая его эмоциональную вовлеченность в производственный процесс.

Синхронизация потребностей рынка работодателей и потребителей образовательных услуг достигается через использование доступных ресурсов мастерской для организации обучения по актуальным программам профессионального обучения и дополнительного профессионального обучения, проведения тренировочных сборов, в том числе для людей с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья, подготовки к демонстрационному экзамену, проведения лабораторно-практических занятий и учебной практики с использованием материально-технической базы мастерской, организации профессиональных проб, мастер-классов от шеф-поваров и чемпионов.

Практика может быть внедрена в других регионах как самостоятельный проект или программа подготовки кадров на любом работающем предприятии сферы услуг, в образовательных организациях, располагающих современным оборудованием и кадровыми ресурсами.

Используемые сокращения:

ДЭ	Демонстрационный экзамен
МТБ	Материально-техническая база
ОВЗ	Ограниченные возможности здоровья
ТО	Тюменская область
СПО	Среднее профессиональное образование
ПОО	Профессиональная образовательная организация
ПО	Профессиональное обучение
ДПО	Дополнительное профессиональное образование

Основная часть

Основные векторы подготовки специалистов для индустрии питания на базе мастерской по компетенции «Поварское дело» определены обязательствами образовательной организации в рамках заявки на участие в Конкурсном отборе на предоставление в 2019 году грантов из федерального бюджета в форме субсидий юридическим лицам в рамках реализации мероприятия «Государственная поддержка профессиональных образовательных организаций в целях обеспечения соответствия их материально-технической базы современным требованиям» федерального проекта «Молодые профессионалы».

Цель практики: Совершенствование системы работы по передаче профессионального опыта, обеспечение условий по внедрению технологии бережливого производства при подготовке специалистов индустрии питания Тюменской области и других регионов.

Задачи:

1. Внедрить механизм расширения портфеля программ с использованием МТБ мастерской под запросы заинтересованных сторон.
2. Внедрить инструменты наставничества в рамках деятельности мастерской.
3. Адаптировать обучающихся к условиям трудовой деятельности.
4. Тиражировать опыт подготовки специалистов для индустрии питания в рамках современной мастерской.

Реализованные решения

1.1. Требования к ресурсному обеспечению внедрения практики

1.1.1. Формирование инфраструктуры мастерской

При формировании МТБ мастерской необходимым требованием стало изменение инфраструктуры мастерской с учетом плана застройки площадки и инфраструктурного листа по стандартам Ворлдскиллс через реализацию комплекса мероприятий: разработка плана застройки мастерской; проведение ремонта помещений и их приемка; выполнение ее брендинга; осуществление оснащения мастерской оборудованием, инструментами.

Соответствие мастерской требованиям Ворлдскиллс подтверждается электронным аттестатом о присвоении статуса центра проведения ДЭ (Приложение 1 (1.1 – 1.2)).

С целью формирования информационной образовательной среды создан раздел сайта <https://tkpst.ru/sveden/rgnpro/> и активизирована работа платформы электронного обучения Русский Moodle для создания электронных курсов и наполнения их актуальным содержанием (контент, визуализирующий профессиональную деятельность, в том числе мастер-классы от профессионалов и чемпионов, фрагменты технологического производственного цикла).

Созданная инфраструктура мастерской позволяет отрабатывать необходимые навыки будущим специалистам в условиях моделирования реальных производственных процессов и способствует быстрой адаптации выпускников на предприятиях индустрии питания Тюменской области и других регионов.

1.1.2. Обеспечение кадровых условий для функционирования мастерской:

- Определена организационная структура мастерской (Приложение 2).
- Произведена расстановка кадров и распределены функции (назначены заведующие мастерскими, определены специалисты, задействованные в использовании мастерской: 2 человека обучены на право проведения чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс в рамках своего региона, 5 - на право участия в оценке ДЭ по стандартам Ворлдскиллс, 1 эксперт прошел сертификацию по компетенции «Поварское дело», 1 - имеет статус «Мастер-эксперт», 4 обучены на право проведения региональных конкурсов профессионального мастерства «Абилимпикс», 1 - является заместителем главного эксперта Национального чемпионата «Абилимпикс» по компетенции «Поварское дело».

- Проведен аудит компетенций специалистов, спроектированы индивидуальные образовательные маршруты повышения квалификации сотрудников, задействованных в использовании мастерской. Педагоги прошли повышение квалификации по программе «Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции

«Поварское дело», обучение по работе в системе электронного обучения, стажировки по работе на новом оборудовании.

- Составлен банк потенциальных работодателей и определены основные направления взаимодействия по совместному использованию мастерской (Приложение 3).

Созданные условия позволяют проводить на базе мастерской не только обучающие, конкурсные мероприятия и тренировочные сборы, но и использовать ее как площадку для трансляции лучших практик (Приложение 4 (4.1 – 4.6)).

1.2. Показатели результативности

- Критерии интегрального показателя эффективности использования мастерской по компетенции «Поварское дело» в 2020, 2021 годах

Наименование критерия	Вес критерия (К)	Обозначение критерия	Подтверждающие документы
Количество граждан Российской Федерации, прошедших обучение по всем видам образовательных программ, предлагаемых мастерскими, чел.:			
в том числе:			
- программам среднего профессионального образования, программам подготовки специалистов среднего звена, чел.	0,5	A1 636	Приложение 5 (5.1 -5.2)
- программам среднего профессионального образования, программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, чел.	0,5	A2 580	Приложение 6 (6.1 – 6.2)
- программам профессионального обучения, дополнительным профессиональным программам, чел.	0,5	A3 300	Приложение 7 (7.1 -7.6)
а также:			
- программам для обучающихся общеобразовательных организаций, чел.	1	A4 23	Приложение 8
- программам под заказ работодателей, чел.	1	A5 28	Приложение 9 (9.1 – 9.2)
Количество привлеченных к деятельности современных мастерских сотрудников (работников) научных организаций и образовательных организаций, реализующих программы высшего образования, представителей промышленных предприятий и высокотехнологичного бизнеса, представителей иных организаций для реализации мероприятий по профессиональной ориентации на базе мастерских, чел.	1	A6 18	Приложение 10 (10.1 – 10.5)
Численность обучающихся 6-11 классов общеобразовательных организаций, принявших участие в мероприятиях профессиональной ориентации на базе современных мастерских, чел.	0,2	A7 5105	Приложение 11 (11.1 – 11.8)

- Количество студентов, принявших участие в ДЭ, а также успешно его сдавших (Приложение 12 (12.1 – 12.2)).

Результаты ДЭ за 2020, 2021 гг.

Год	Наименование компетенции	КОД	Максимальное количество баллов	Количество участников ДЭ	«5»		«4»		«3»		«2»	
					КОЛ-ВО	%	КОЛ-ВО	%	КОЛ-ВО	%	КОЛ-ВО	%
2020	Поварское дело	1.2	34,8	39	5	13	33	86	1	1	-	0

2021	Поварское дело	1.2	34,75	49	39	80	5	10	5	10	-	0
------	----------------	-----	-------	----	----	----	---	----	---	----	---	---

Результаты ДЭ свидетельствуют о высоком уровне овладения обучающимися профессиональными и общими компетенциями.

В рамках сетевого взаимодействия мастерская используется другими ПОО ТО. На базе мастерской проведены тренировочные сборы по подготовке к ДЭ обучающихся ЧПОУ ТОСПО «Тюменский колледж экономики, управления и права». Промежуточная аттестации в виде ДЭ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело состоялась 19-23.10. 2020 г. (16 чел.), 22-27.11.2021 г. (19 чел.).

- Количество педагогических работников сторонних образовательных организаций, прошедших повышение квалификации по новым программам повышения квалификации, направленным на внедрение современных программ и технологий обучения, разработанных с учетом закупленного оборудования.

Наименование программы	Объем программы	Сроки проведения	Количество слушателей	Привлеченные специалисты
Организация лабораторно-практических занятий в условиях мастерской по компетенции «Поварское дело»	24 часа	18-20.12 2019 г.	10 человек из 6 ПОО ТО	Трихлеб Ольга, эксперт с правом проведения чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс в рамках своего региона по компетенции «Поварское дело», преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
Современные технологии приготовления блюд с учетом требований НАССР	36 часов	01-03.03. 2020 г.	6 человек из ПОО ТО и Омской области	Колганова Наталья, генеральный директор компании Food Audit, эксперт по сертификации систем качества

Документы, подтверждающие повышение квалификации педагогических работников, представлены в Приложении (Приложение 13 (13.1 – 13.6)).

- Результативность участия в конкурсном и чемпионатном движении.

Мастерская является тренировочной базой для подготовки и проведения Чемпионата «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия), Чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ОВЗ «Абилимпикс». 2021 год – Сиваева Ю., участник Национального чемпионата «Молодые профессионалы» ВСР. 2020 год - Жук А., бронзовый призер VI Национального чемпионата «Абилимпикс», член сборной России международного чемпионата «Абилимпикс» в 2022 году. Графики подготовки и скан-копии дипломов – Приложение 14 (14.1 – 14.7).

- Доступная среда для лиц с инвалидностью и ОВЗ (экспертное заключение по доступности мастерской – Приложение 15).

- Количество разработанных программ ПО и ДПО.

В рамках функционирования мастерской разработано - 17 программ (ссылка на размещение - <https://tkpst.ru/sveden/rgnpro/perechen-programm/pp-pd.php>).

В 2020, 2021 гг. ГАПОУ ТО «ТКПСТ» стал лауреатом конкурса «Лучшие товары и услуги Тюменской области» по оказанию образовательной услуги по подготовке кадров по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приложение 16 (16.1 – 16.2)).

1.3. Особенности применения опыта, риски и механизмы их минимизации

Основными условиями использования мастерской являются: наличие МТБ, соответствующей современным требованиям; мобильность программ ПО и ДПО; наличие экспертной команды; заинтересованность партнеров-работодателей в качестве подготовки специалистов.

Риски, возникающие при внедрении практики, и механизмы их минимизации

Содержание риска	Мероприятия по минимизации рисков
Несоответствие набора квалификаций и компетенций выпускников запросам работодателей	Актуализация образовательных программ, обновление портфеля программ ПО и ДПО под запросы работодателей
Запрос на обучение по уникальной компетенции от заказчика образовательных услуг	Поиск и привлечение сторонних специалистов в качестве экспертов, в том числе из других регионов
Повышение уровня востребованности выпускников	Организация самозанятости, открытие своего дела, проявление инициативы

1.4. Алгоритм внедрения практики

Алгоритм внедрения практики состоит из нескольких этапов.

Этап 1. Ресурсное обеспечение мастерской «Поварское дело».

Этап 2. Расширение портфеля программ.

Этап 3. Проведение мероприятий с использованием ресурсов мастерской в соответствии с планом-графиком загруженности и с учетом бережливых технологий.

Этап 4. Проведение независимой оценки достижения образовательных результатов (проведение ДЭ, чемпионатов профессионального мастерства, в том числе для людей с инвалидностью и ОВЗ).

Этап 5. Анализ эффективности использования мастерской и разработка стратегических направлений деятельности.

Этап 6. Тиражирование опыта подготовки специалистов для индустрии питания на базе современной мастерской.