

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: «Эффективное использование мастерской по компетенции «Поварское дело» (Мастерская года).

Практика реализуется в г. Тюмень на базе ГАПОУ ТО «ТКПСТ» с 2019 года (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 выпускникам СПО по направлению «Поварское дело». В современных условиях работодателю необходим специалист, обладающий профессиональными компетенциями в своей области, способный при необходимости стать держателем/исполнителем смежных процессов, обладающий метакомпетенциями, в том числе высококомбинированный, стрессоустойчивый, способный быстро адаптироваться к коллективу, новой технике и технологиям, принимать самостоятельные решения, имеющий потребность в непрерывном самообразовании и саморазвитии.

Актуальность тиражирования практики: Настоящая практика описывает механизм использования ресурсов мастерской по компетенции «Поварское дело», созданной в соответствии с современными требованиями к мастерским, включая используемые методы, инструменты и педагогические условия

эффективности учебно-производственного процесса в рамках мастерской, особенности реализации деятельности, направленной на подготовку специалистов, удовлетворяющих перспективным запросам рынка труда.

Данная практика может быть успешно апробирована образовательными организациями, располагающими современным оборудованием мастерской по компетенции «Поварское дело» и кадровыми ресурсами.

Используемые сокращения:

| | |
|--------|--|
| ДЭ | Демонстрационный экзамен |
| МТБ | Материально-техническая база |
| ОВЗ | Ограниченные возможности здоровья |
| ПО | Профессиональное обучение |
| ПОО ТО | Профессиональные образовательные организации Тюменской области |
| ЦОПП | Центр опережающей профессиональной подготовки |
| ООП | Основная образовательная программа |
| СПО | Среднее профессиональное образование |
| ВПО | Высшее профессиональное образование |
| ДПО | Дополнительное профессиональное образование |
| РУМЦ | Ресурсный учебно-методический центр |

Основная часть

Основные векторы эффективного использования 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».

Представленная практика демонстрирует возможности подготовки востребованного специалиста для индустрии питания с использованием инфраструктурного и кадрового потенциала мастерской по компетенции «Поварское дело».

Цель практики: Подготовка кадров для индустрии питания Тюменской области, удовлетворяющих текущим и перспективным запросам рынка труда.

Задачи:

1. Разработать и внедрить механизм расширения портфеля программ с использованием МТБ мастерской.
2. Обеспечить условия для отбора, апробации и внедрения новых методов и форм организации учебного процесса, производственных и педагогических технологий.
3. Разработать и апробировать механизм индивидуализации образовательного процесса с учетом закупленного оборудования мастерской.
4. Внедрить инструменты наставничества в рамках деятельности мастерской.
5. Апробировать и тиражировать опыт эффективного использования мастерской.

Для решения задач была разработана модель использования мастерских в рамках подготовки кадров для экономики региона (рис. 1).

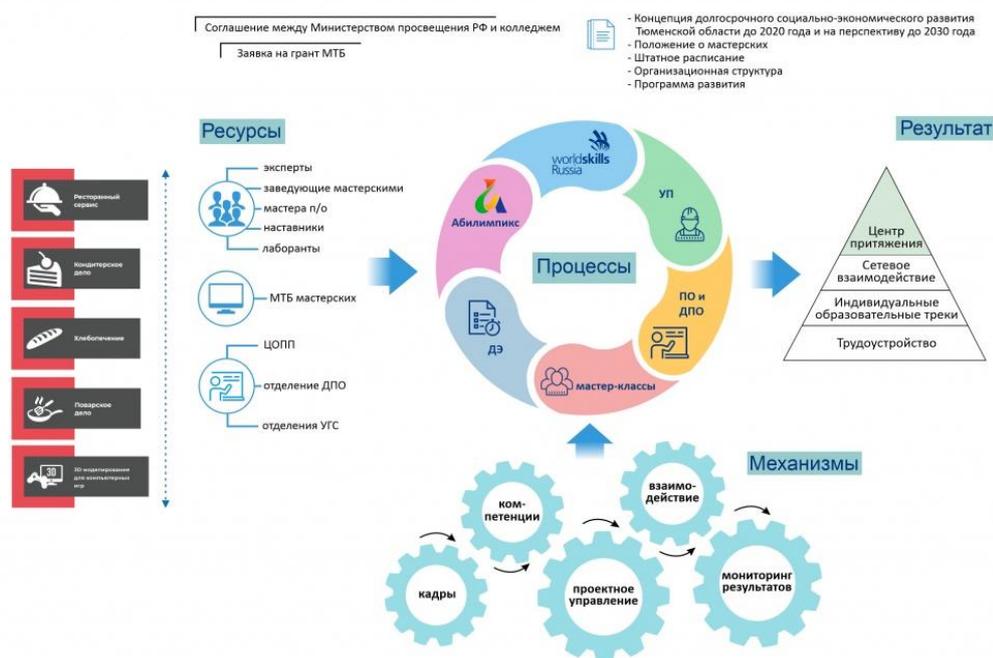


Рисунок 1. Модель использования мастерских по приоритетной группе компетенций «Искусство, дизайн и сфера услуг» в рамках подготовки кадров для экономики региона

Данная модель позволяет рассматривать использование каждой отдельно взятой мастерской для максимально эффективного достижения новых результатов подготовки специалистов.

Качественный подбор, расстановка и обучение педкадров позволяют раскрыть потенциал личности обучающихся, необходимый для успешной

личной и профессиональной самореализации в современных условиях неопределенности рынка труда в индустрии питания.

Функционирующая система многоэтапных и разноуровневых мероприятий (процессы), включающая в себя проведение тренировочных сборов, в том числе для людей с инвалидностью и ОВЗ, подготовку к ДЭ, проведение ЛПЗ и учебной практики с использованием МТБ мастерской, организацию профессиональных проб, мастер-классов от шеф-поваров и чемпионов, позволяет решать задачи раскрытия профессиональных способностей каждого участника образовательного процесса.

Функционирование модели запускается механизмом, обеспечивающим взаимодействие всех ее элементов, начиная от прогнозирования потребностей в рабочих кадрах и необходимых компетенций для индустрии питания региона, профориентации и профессионального самоопределения, эффективной организации учебно-производственного процесса завершая оценкой квалификаций, мониторингом трудоустройства и самозанятости выпускников. Механизм модели выстроен таким образом, что каждый элемент влияет на развитие другого, и один без другого существовать не может.

Полученные результаты (сетевое взаимодействие, трудоустройство выпускников, выстроенные индивидуальные образовательные траектории) позволяют колледжу стать центром притяжения по подготовке специалистов для индустрии питания региона.

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 от 21.02.2020г. № 116-20/2401 по КОД 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 ТО и других регионов.

1.1.2. Обеспечение кадровых условий для функционирования мастерской:

- Определена организационная структура мастерских.



- Произведена расстановка кадров и распределены функции (назначены заведующие мастерскими, определены специалисты, задействованные в использовании мастерских, обучены эксперты: 1 - на право проведения чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс в рамках своего региона, 3 - на право участия в оценке ДЭ по стандартам Ворлдскиллс, 4 – на право проведения региональных конкурсов профессионального мастерства «Абилимпикс»).

- Проведен аудит компетенций специалистов и спроектированы индивидуальные образовательные маршруты повышения квалификации сотрудников, задействованных в использовании мастерской, через курсы повышения квалификации по практике и методике подготовки кадров с учетом стандартов Ворлдскиллс, 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.

| Ключевые стейкхолдеры | Направления взаимодействия |
|--|--|
| ПОО ТО | <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация тренировочных сборов. 2. Проведение ДЭ. 3. Повышение квалификации педагогических работников по изучению современных производственных технологий в образовательной деятельности. 4. Проведение конкурсов профессионального мастерства по стандартам Ворлдскиллс среди мастеров производственного обучения. 5. Реализация сетевых программ. |
| Общеобразовательные организации г. Тюмени и Тюменского района | <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация профессиональных проб в различных форматах в рамках дней открытых дверей. 2. Обучение школьников первой профессии. 3. Проведение очных профессиональных проб в рамках проекта ранней профессиональной ориентации школьников 6–11 классов «Билет в будущее» и онлайн-проб Try-a-Skill в рамках VII Национального Чемпионата WorldSkills Hi-Tech 2020 в дистанционно-очном формате. |
| Департамент труда и занятости г. Тюмени и Тюменского района | <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация опережающей профессиональной подготовки. 2. Обучение граждан предпенсионного возраста. 3. Обучение граждан, пострадавших от последствий распространения новой коронавирусной инфекции. 4. Проведение открытого Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Тюменская область 2021 (возрастная группа – юниоры). 5. Проведение регионального этапа чемпионата профессионального мастерства для людей с инвалидностью и ОВЗ «Абилимпикс». |
| Некоммерческое партнерство «Ассоциация гостеприимства Тюменской области» | <ol style="list-style-type: none"> 1. Проведение мастер-классов по использованию современного производственного оборудования, инновационных производственных технологий. 2. Организация семинаров-практикумов, вебинаров по актуальным вопросам развития индустрии питания. 3. Реализация мероприятий по обмену опытом в профессиональной сфере. |

Созданные условия позволяют проводить на базе мастерской не только обучающие мероприятия, но и использовать ее как площадку для трансляции лучших практик.

1.2. Показатели результативности

Реализация представленного опыта позволила достичь следующих результатов:

- количество разработанных программ ПО по категориям в разрезе 2019, 2020 г.г. представлено в таблице (копии программ в приложениях 1.1 - 1.22).

| Категория программ | Уровень согласования | Категория участников | Количество | |
|---|---|--|------------|-----------|
| | | | 2019 | 2020 |
| Программы ПО | Работодатель по направлению мастерской | Обучающиеся по программам СПО, ВПО, взрослое население | 5 | 3 |
| Программы ДПО | Работодатель по направлению мастерской | Обучающиеся по программам СПО, ВПО, взрослое население | 0 | 4 |
| Программы для повышения квалификации и профессиональной переподготовки | Работодатель по направлению мастерской | Обучающиеся по программам СПО, ВПО, взрослое население | 2 | 2 |
| Программы для граждан предпенсионного возраста | Союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» | Граждане в возрасте 50 лет и старше, лица предпенсионного возраста | 0 | 0 |
| Программы в формате дистанционного обучения | Директор колледжа | Слушатели различных категорий | 0 | 7 |
| Дополнительные общеобразовательные программы для детей и взрослых | Директор колледжа | Школьники, обучающиеся по программам СПО, ВПО, взрослое население | 0 | 4 |
| Программы ПО и ДПО для лиц, пострадавших от последствий распространения новой коронавирусной инфекции | Союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» | Выпускники образовательных организаций (СПО, ВПО) ищущие работу граждане, в том числе и безработные с 18.03.2020 г., граждане, находящиеся под риском увольнения | 0 | 1 |
| Программы практикоориентированной профнавигационной направленности | ЦОПП Тюменской области | Учащиеся школ г. Тюмени и Тюменского района | 1 | 1 |
| ИТОГО | | | 8 | 22 |

- Количество студентов, принявших участие в ДЭ, а также успешно его сдавших.

Количество участников ДЭ в соответствии с заявками колледжа на 2019-2021 год указано в таблице. Заявка на участие в ДЭ на 2020 год представлена в приложении 2.1.

| 2019 год | 2020 год (с учетом запланированных ДЭ) | 2021 год (план) |
|----------|---|-----------------|
| 0 | 45 | 81 |

В 2020 году (март, сентябрь) впервые с использованием МТБ мастерской в рамках промежуточной аттестации 20 обучающихся 2 курса по образовательной программе СПО 43.01.09 Повар, кондитер прошли процедуру оценки уровня знаний, умений и практических навыков с

использованием механизма ДЭ по КОД 1.2 в соответствии со стандартами Ворлдскиллс. Результаты представлены в таблице.

| Наименование компетенции | КОД | Максимальное количество баллов | Количество участников ДЭ | «5» | | «4» | | «3» | | «2» | |
|--------------------------|-----|--------------------------------|--------------------------|--------|----|--------|----|--------|---|--------|---|
| | | | | КОЛ-ВО | % | КОЛ-ВО | % | КОЛ-ВО | % | КОЛ-ВО | % |
| Поварское дело | 1.2 | 34,8 | 20 | 2 | 10 | 17 | 85 | 1 | 5 | - | 0 |

Результаты ДЭ свидетельствуют о высоком уровне овладения обучающимися профессиональными и общими компетенциями (приложение 2.2).

В рамках сетевого взаимодействия мастерская используется другими ПОО ТО. 14-15.10.2020 г. на базе мастерской проведены тренировочные сборы по подготовке к ДЭ обучающихся ЧПОУ ТОСПО «Тюменский колледж экономики, управления и права». ДЭ в составе промежуточной аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело состоялся 19-23.10.2020 г. В экзамене приняли участие 16 обучающихся.

- Количество педработников 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 2019г. | 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. 2020г. | 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 приложениях 3.1 - 3.6.

- Численность студентов образовательной организации, обучающихся по профессиям/ специальностям, входящим в заявленное направление создания мастерской.

За 2020 год прирост численности обучающихся по профессиям/специальностям, входящим в заявленное направление создания мастерской, составил 58,84%, в том числе:

| Направление подготовки | 2019 год | | | 2020 год | | |
|--|-----------------------------|--------------------------|---------------------------|-----------------------------|--------------------------|---------------------------|
| | всего/ в т.ч. принято вновь | из них на базе 9 классов | из них на базе 11 классов | всего/ в т.ч. принято вновь | из них на базе 9 классов | из них на базе 11 классов |
| 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | 48/25 | 0 | 48 | 94/50 | 25 | 69 |
| 43.01.09 Повар, кондитер | 95/50 | 70 | 25 | 149/50 | 99 | 50 |
| Итого | 143/75 | 70 | 73 | 243/100 | 124 | 119 |

Выписки из приказов о зачислении по направлению деятельности мастерской представлены в приложениях 4.1 - 4.2.

Создание и эффективное использование современной базы мастерской для организация креативных профориентационных мероприятий школьников, внедрение технологических инноваций в образовательный процесс, повышение квалификации педагогов, занятых в обслуживании мастерской, востребованность выпускников на региональном рынке индустрии питания позволили привлечь абитуриентов к заявленному направлению подготовки. В 2020 г. конкурс для поступления по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составил: на базе основного общего образования 16,6 чел. на место, на базе среднего общего образования – 4,9 чел.; по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело – 21 и 6,16 соответственно.

Наличие доступной среды (экспертное заключение по доступности мастерской – приложение 4.3) и экспертное и методическое сопровождение образовательного процесса специалистами РУМЦ по обучению инвалидов и лиц с ОВЗ по направлению «Питание» позволяет успешно использовать мастерскую для подготовки обучающихся по профессии Повар в рамках реализации программ ПО и социально-профессиональной адаптации для выпускников школ, обучавшихся по общеобразовательным адаптированным образовательным программам, и выпускников школ, освоивших

общеобразовательные программы основного общего образования. В 2020 году численность обучающихся этой категории составляет 313 чел.

- Видеоролик о реализации мероприятий по созданию мастерской и эффективному её использованию (приложение 5.1).

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

| Направления | Содержание риска | Мероприятия по минимизации рисков |
|--------------------------------------|--|---|
| Реализация образовательного процесса | Несоответствие квалификации кадрового состава, занятого в использовании мастерской | Проектирование и реализация индивидуальных образовательных маршрутов повышения квалификации |
| | Неудовлетворенность заказчиков кадров набором квалификаций и компетенций выпускников | Актуализация ООП, обновление портфеля программ ПО и ДПО |
| Востребованность выпускников | Снижение уровня трудоустройства | Расширение спектра квалификаций и компетенций выпускников, в том числе через индивидуализацию образования |
| | Повышение уровня востребованности | Организация самозанятости, открытие своего дела |

1.4. Алгоритм внедрения практики

Алгоритм реализации практики состоит из нескольких этапов.

Этап 1. Обеспечение условий функционирования мастерской: изменение инфраструктуры; обеспечение кадровых условий для использования МТБ мастерской по компетенции «Поварское дело».

Этап 2. Аккредитация мастерской как Центра проведения ДЭ.

Этап 3. Расширение портфеля программ.

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

Этап 5. Увеличение востребованности выпускников по направлению индустрии питания и их трудоустройство.