

Департамент образования и науки Кемеровской области
Государственное профессиональное образовательное
учреждение
«Кемеровский техникум индустрии питания и сферы услуг»
(ГПОУ КемТИПиСУ)



*Конкурс «Лучшая методическая
служба профессиональной образовательной организации»*

**Формирование и обеспечение функционирования региональной сети
подготовки кадров по наиболее востребованным, новым и
перспективным профессиям и
специальностям СПО (ТОП-50) на основе создания региональной
площадки сетевого взаимодействия (РПСВ)**

Номинация: Проектная деятельность в методической работе ПОО.

Авторы:
Козлова Светлана Васильевна,
заместитель директора по
инновационному развитию

Голянд Светлана Юрьевна, методист

Кемерово, 2019

Аннотация конкурсной работы

Конкурсная работа раскрывает алгоритм и содержание работ методической службы в рамках проектной деятельности на примере реализации Проекта по формированию и обеспечению функционирования региональной сети подготовки кадров по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям СПО (ТОП-50) на основе создания региональной площадки сетевого взаимодействия (РПСВ) на базе государственного профессионального образовательного учреждения «Кемеровский техникум индустрии питания и сферы услуг».

Представленные материалы демонстрируют опыт работы методической службы ГПОУ КемТИПиСУ по организации и координации разработки учебно-методического сопровождения подготовки кадров по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям СПО в соответствии с мировыми стандартами и передовыми технологиями, внедрения нового инструмента оценки качества подготовки кадров, подготовки педагогических и руководящих работников к работе в новых условиях; по формированию и обеспечению функционирования инновационной сети ПОО в целях отработки и распространения лучших практик подготовки кадров по ТОП-50 на основе взаимодействия с руководителями методических служб профессиональных образовательных организаций, входящих в сеть.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая информация о ПОО - региональной площадке сетевого взаимодействия	4
2. Оснащение и обеспечение функционирования региональной площадки сетевого взаимодействия	5
3. Развитие сетевого взаимодействия при организации подготовки кадров по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям СПО в соответствии с мировыми стандартами и передовыми технологиями. Формирование и обеспечение функционирования инновационной сети ПОО в целях отработки и распространения лучших практик подготовки кадров по ТОП-50	7
4. Актуализация содержания подготовки кадров на основе применения новых ФГОС СПО по ТОП-50. Разработка и реализация основных профессиональных образовательных программ, в том числе с использованием электронного обучения и ДОТ	9
5. Распространение нового инструмента оценки качества подготовки кадров – проведение демонстрационного экзамена	13
6. Обучение по программам повышения квалификации/стажировок, в том числе на базе МЦК, предприятий и иных организаций, по стандартам Ворлдскиллс и т.д.	18
7. Разработка и реализация программ повышения квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения с использованием электронного обучения и ДОТ	20
8. Участие, организация и проведение чемпионатов по профессиональному мастерству «Молодые профессионалы» Ворлдскиллс и иных конкурсов профессионального мастерства	22
9. Реализация мероприятий по трансляции лучших методик и технологий подготовки кадров по ТОП-50	23
10. Информационная поддержка проекта	26
Заключение	27

Формирование и обеспечение функционирования региональной сети подготовки кадров по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям СПО (ТОП-50) на основе создания региональной площадки сетевого взаимодействия (РПСВ)

1. Общая информация о ПОО – региональной площадке сетевого взаимодействия

Справка: в июле 2017 года рабочая группа от ГПОУ КемТИПиСУ приняла участие в конкурсном отборе на получение Гранта в рамках реализации федеральной целевой программы развития образования на 2016-2020 годы, и с 2018 года совместно с участниками сети (профильными ПОО) приступили к выполнению мероприятий ФЦПРО в качестве региональной площадки сетевого взаимодействия (далее – РПСВ).

Полное наименование ПОО – РПСВ: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Кемеровский техникум индустрии питания и сферы услуг» (далее - ГПОУ КемТИПиСУ).

Сайт ПОО-РПСВ: psv.42tip.ru.

Область подготовки кадров: «Искусство, дизайн и сфера услуг».

Региональные профессиональные образовательные организации – участники сети:

- Государственное профессиональное образовательное учреждение «Новокузнецкий торгово-экономический техникум» (далее – ГПОУ НТЭТ);
- Государственное профессиональное образовательное учреждение «Новокузнецкий техникум пищевой промышленности» (далее – ГПОУ НТПП);
- Государственное профессиональное образовательное учреждение «Новокузнецкий техникум строительных технологий и сферы обслуживания» (далее – ГПОУ НТСТиСО);
- Государственное профессиональное образовательное учреждение «Юргинский технологический колледж» (далее ГПОУ ЮТК).

ФГОС СПО ТОП-50, профессии/специальности по перечню ТОП-50, компетенции WSR, по которым в региональной сети реализуются образовательные программы или их модули:

№	ФГОС СПО ТОП-50	№	Профессии / специальности ТОП-50	№	Компетенции WSR
1	43.02.12 Технология эстетических услуг	1	Косметолог	1	Прикладная эстетика
2	43.02.13 Технология парикмахерского искусства	2	Парикмахер	2	Парикмахерское искусство
3	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	3	Повар - кондитер	3	Поварское дело
4	43.01.09 Повар, кондитер			4	Кондитерское дело
				5	Хлебопечение

5	43.02.14 Гостиничное дело	4	Специалист по гостеприимству	6	Администрирование отеля
6	54.01.20 Графический дизайнер	5	Графический дизайнер	7	Графический дизайн

Межрегиональные центры компетенций (МЦК), с которыми налажено и осуществляется взаимодействие:

- МЦК «Искусство, дизайн и сфера услуг» - ГАПОУ «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса».

Основные работодатели/основные предприятия-партнеры:

- ЗАО Холдинговая компания «Сибирский Деловой Союз»;
- ЗАО «Компания Сибторг».

Иные организации – партнеры, с которыми налажено и осуществляется взаимодействие в целях обеспечения подготовки кадров по ТОП-50:

- ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет» (опорный вуз);
- ГБУ ДПО «Кузбасский региональный институт развития образования» (далее – КРИПО), имеющий статус регионального координационного центра ВСП в Кемеровской области, осуществляющий научное и методическое сопровождение реализации проекта;
- Специализированные центры компетенций: ОГБПОУ «Колледж индустрии питания, торговли и сферы услуг» компетенция «Кондитерское дело»; ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса» компетенция «Поварское дело»;
- Кузбасская торгово-промышленная палата, представляющая интересы предпринимателей и бизнеса области, направленные на формирование региональной системы сертификации профессиональных квалификаций выпускников ПОО.

2. Оснащение и обеспечение функционирования региональной площадки сетевого взаимодействия.

Для организации взаимодействия участников сети на базе РПСВ создан зал видеоконференций.

Зал видеоконференцсвязи оснащен: акустика для улиц и помещений CVGaudio, профессиональный микшер усилитель, комплект UnitKitAutotracking, LED-телевизор Samsung 49" (123 см.), сервер team RAY 1122-2U, МФУ лазерное Kyocera, коммутатор tplink, комплект мебели для конференц-зала.

Зал видеоконференцсвязи предназначен для проведения сеансов двухсторонней, многосторонней связи в целях оперативного принятия решений по различным вопросам.

Реализуются два вида видеоконференций. Режим селекторная видеоконференция, в котором участники сети делятся на два вида: докладчики и слушатели, где каждый из слушателей может стать докладчиком (с разрешения организатора конференции). Режим для дистанционного образования – это вид видеоконференции, в котором докладчик вещает на широкую аудиторию слушателей, при этом, он не видит и не слышит их. Остальные участники видят и слышат только докладчика. Обратная связь возможна через текстовый чат. Любой из партнеров региональной площадки, подав заявку на портале региональной площадки сетевого взаимодействия, может самостоятельно проводить данный вид видеоконференций.

В зале проводятся рабочие видеоконференции и вебинары, как в рамках одного или нескольких абонентов – участников сети, так и с участием большого количества абонентов, в том числе, абонентов внешней системы видеоконференцсвязи.

Для реализации образовательных программ («Повар, кондитер», «Поварское и кондитерское дело», «Гостиничное дело») в режиме сетевого взаимодействия: дооснащена и функционирует учебно-лабораторная база РПСВ:

- учебный кулинарный цех (шкаф холодильный среднетемпературный CM 105-S, шкаф низкотемпературный СВ105-S (ШХ-0,5) с металлическими дверями, шкаф шоковой заморозки типа ШОК-10 1/1, кухонная система Термомикс ТМ-31, термостатный циркулятор су вид Vortmax серии VS, миксер планетарный KitchenAid 5KSM125EER, весы CAS SWN-06, блендер Hamilton модель HBB250S-CE, ручной аппарат для копчения THE SMOKING GUN, пароконвектомат ПКА 6-1/1 ПП (2), водоумягчитель INOXDEP DEP012, стол производственный, подставка ПК-6М, PTZ-камера CleverMicWide, ноутбук Asus, радиомикрофоны SHURE BLX188E/SM31 K3E, веб-камера Logitech HD Pro C920, LED-телевизор Samsung 49" (123 см.);

- учебный кондитерский цех (шкаф холодильный среднетемпературный CM 105-S, шкаф низкотемпературный СВ105-S (ШХ-0,5) с металлическими дверями, шкаф шоковой заморозки типа ШОК-10 1/1, конвекционная печь с функцией пароувлажнения UNOX модель XFT 193, расстоечный шкаф с функцией подогрева и пароувлажнения WLBake, мод PF-193, электрокраскораспылитель Martelato мод.DECOAIR 2, весы CASSWN-06, водоумягчитель INOXDEPDEP012, блендер Hamilton модель HBB250S-CE, миксер планетарный KitchenAid 5KSM125EER, стол производственный, лампа для карамели, стеллаж СТПН 800*500*1800, веб-камера LogitechHDProC920, LED-телевизор Samsung 49" (123 см.);

- учебный ресторан (льдогенератор для кубкового льда bremal.M.S серии СВ 184, шкаф-витрина Бирюса 152Е, кофемашинa LaCimbali10, кофемолка Vortmax серии CGB1, измельчитель льда SANTOS серии 53, кофе машина для кофе по восточному сахара -100 М, весы CAS SWN-06, водоумягчитель INOXDEP DEP012, блендер Hamilton модель HBB250S-CE, веб-камера Logitech HD Pro C920;

- учебные кабинеты (2 ед.) для дистанционного обучения (персональные компьютеры: системный блок, монитор, клавиатура, мышь; проектор Epson EB-X05, интерактивная доска SMART Board, PTZ-камера CleverMicWide, радиомикрофоны SHURE BLX188E/SM31 K3E, ноутбук Asus, веб-камеры Logitech HD Pro C920, спикерфоны PhoenixAudioDuet PCS Black (MT202-PCS), LED-телевизоры Samsung 49" (123 см).

Общая площадь отремонтированных помещений РПСВ для установки оборудования и организации учебного процесса составила: в 2017 году – 161 м², 2018 году – 63 м².

Общее количество закупленного и внедренного в учебный процесс РПСВ единиц (укрупненных комплектов) современного оборудования, составило 186 единиц.

Количество оборудованных на базе РПСВ рабочих мест для подготовки по профессиям и специальностям, входящим в заявленную область подготовки по перечню ТОП-50, для организации практического обучения составило в 2018 году – 15 ед.

Учебно-лабораторная база РПСВ используется:

- ✓ для проведения практических занятий обучающихся по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Поварское и кондитерское дело»;
- ✓ организации тренировочных практических семинаров для подготовки к региональным чемпионатам WSR;
- ✓ проведения региональных чемпионатов WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Хлебопечение», «Администрирование отеля»;
- ✓ тьюторского сопровождения индивидуальных практик обучающихся профессиональных образовательных организаций области.

Сформирована единая информационная система управления сетью профильных ПОО региона, обеспечивающая проведение унификации форматов информации и оптимизации информационных потоков по средством сайта РПСВ - <https://psv.42tip.ru>.

Сайт имеет два типа доступа: открытый – для всех желающих, закрытый – для участников сети.

Сайт содержит следующие разделы и подразделы:

- форум (правила форума РПСВ, анонсы и объявления, нормативное обеспечение РПСВ);

- вебинары;
- депозитарий.

Депозитарий включает в себя:

- ✓ нормативно-правовую документацию, обеспечивающую деятельность сети ПОО;
- ✓ банк экспериментальных образовательных программ (основных образовательных программ и программ профессионального обучения) по профессиям /специальностям СПО, в соответствии с перечнем ТОП-50 входящим в область подготовки «Искусство, дизайн и сфера услуг», экспертные заключения;
- ✓ базу методических рекомендаций по применению наиболее результативных методов, технологий и форм организации образовательного процесса;
- ✓ банк контрольно-измерительных материалов, контрольно-оценочных средств для промежуточной и итоговой аттестации, в том числе задания для проведения демонстрационного экзамена по профессиям/ специальностям из перечня ТОП-50, входящим в область подготовки «Искусство, дизайн и сфера услуг», экспертные заключения;
- ✓ банк данных программ повышения квалификации;
- ✓ банк кадровых ресурсов, привлекаемых к апробации образовательных программ;
- ✓ банк экспертов по проведению демонстрационного экзамена и независимой оценки квалификации.

В данный момент ведется работа по наполнению всех разделов депозитария.

Сайт РПСВ, предназначен для работы участников сети, предусматривает следующие формы взаимодействия:

- форум, позволяет участникам сети вести обсуждения. Работа форума заключается в создании участниками тем в разделах с последующим их обсуждением. Участники могут комментировать заявленную тему, задавать вопросы по ней и получать ответы, а также сами отвечать на вопросы других пользователей форума. Внутри темы также могут проводиться опросы и голосования. Вопросы, ответы и прикрепленные материалы сохраняются в базе данных форума;
- облако, централизованное хранилище файлов с безопасным общим доступом, рассчитанное как на участников сети, так и на потребителей образовательных услуг.

3. Развитие сетевого взаимодействия при организации подготовки кадров по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям СПО в соответствии с мировыми стандартами и передовыми технологиями. Формирование и обеспечение функционирования инновационной сети ПОО в целях отработки и распространения лучших практик подготовки кадров по ТОП-50.

Для достижения единой цели: модернизации подготовки специалистов и рабочих кадров на основе новых ФГОС СПО в области подготовки «Искусство, дизайн и сфера услуг» по перечню ТОП-50 была сформирована координационно-концентрированная модель сетевого взаимодействия на основе объединения ресурсов и координации действий.

РПСВ ГПОУ КемТИПиСУ - ресурсный и координационный центр сети.

Основные функции: координация взаимодействия участников сети по реализации мероприятий программы, создание и обеспечение работы ресурсного центра коллективного пользования на базе техникума.

Организационно-правовая форма сетевого взаимодействия - образовательный кластер, созданный из взаимосвязанных образовательных организаций СПО и ДПО, действующих в сфере профессионального образования и взаимодополняющих друг друга, а также бизнес-структур, общественных организаций и объединений.

Построение образовательного кластера связано с необходимостью объединить в рамках одной функциональной зоны усилия по реализации программы. Взаимодействие в рамках кластера позволило выстроить непрерывное образование по вертикали по видам образования, дополняемое опорой на партнерство по горизонтальным связям.

Структура сети:

- 5 ПОО, включая сетевую площадку (ГПОУ КемТИПиСУ, ГПОУ НТЭТ, ГПОУ НТПП, ГПОУ НТСТиСО, ГПОУ ЮТК);

- ГБУ ДПО «КРИПО», РКЦ ВСР в Кемеровской области;

- департамент образования и науки Кемеровской области, учредитель.

Такая форма наиболее оптимальна для эффективного взаимодействия с организациями разной ведомственной принадлежности, социальными партнерами и др.

ГПОУ «Кемеровский техникум индустрии питания и сферы услуг» как сетевая площадка обеспечивает взаимодействие участников сети с партнерскими организациями: Союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «ВорлдСкиллс Россия»» (через РКЦ ВСР в Кемеровской области), МЦК «Искусство, дизайн и сфера услуг» - ГАПОУ «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса», СЦК «Кондитерское дело» - «Колледж индустрии питания, торговли и сферы услуг» (Томская область), СЦК «Поварское дело» - «Байкальский колледж туризма и сервиса» (Республика Бурятия).

Координационный совет программы (кластера) обеспечивает взаимодействие общественных организаций, бизнес-структур, организаций высшего образования по реализации проекта (ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет», Кузбасская торгово-промышленная палата, «Сибирский деловой союз», «Сибторг»).

Комплекс организационно-правовых механизмов и нормативно-правовых документов, обеспечивающий деятельность сети:

- приказ учредителя о создании РПСВ и реализации программы;

- договоры и соглашения о сетевом взаимодействии, о сотрудничестве между участниками сети, участниками сети и социальными партнерами (МЦК «Искусство, дизайн и сфера услуг» ГАПОУ «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса», СЦК «Кондитерское дело» - «Колледж индустрии питания, торговли и сферы услуг» (Томская обл.), СЦК «Поварское дело» - «Байкальский колледж туризма и сервиса» (Республика Бурятия), ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет», Кузбасская торгово-промышленная палата;

- план мероприятий по реализации программы, утвержденный начальником департамента образования и науки Кемеровской области; планы подготовки и проведения региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» ВСР и Абилимпикс;

- положения: о РПСВ, о координационном совете программы (кластера), о региональных чемпионатах «Молодые профессионалы» ВСР и Абилимпикс;

- регламенты: совместного использования МТБ, кадровых, учебно-методических, информационных ресурсов участников сети; проведения демонстрационного экзамена; проведения независимой оценки квалификаций; регламент и методика мониторинга эффективности реализации программы;

- основные образовательные программы (ООП).

Центральным звеном модели является сетевая площадка, к которой могут обратиться все участники сетевого взаимодействия. Основные принципы функционирования сети - концентрация, актуализация, развитие кадровых, материально-технических, учебно-методических, информационных, социальных (взаимодействие с социальными партнерами) ресурсов участников сети для достижения цели программы. Одна из задач - трансляция модели (после корректировки) на другие области подготовки перечня ТОП-50.

Важной составляющей механизма функционирования модели является участие бизнес-структур - социальных партнеров в реализации программ. Для обеспечения дуальности обучения на профильных предприятиях социальных партнеров созданы структурные подразделения участников сети; привлекаются ресурсы социальных партнеров (МТБ, кадры) для проведения чемпионатов ВСР, Абилимпикс, демонстрационного экзамена, учебных и практических занятий, производственных практик; активизировано участие социальных партнеров в разработке ООП, учебно-методического обеспечения,

профориентационной работе.

4. Актуализация содержания подготовки кадров на основе применения новых ФГОС СПО по ТОП-50. Разработка и реализация основных профессиональных образовательных программ, в том числе с использованием электронного обучения и ДОТ.

С 01.09.2017 в ПОО, которые являются участниками сети, осуществляется подготовка по пяти профессиям/специальностям СПО, входящим в перечень ТОП-50(43.01.09 Повар, кондитер; 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; 43.02.13 Технология парикмахерского искусства, 43.02.14 Гостиничное дело, 43.02.12 Технология эстетических услуг).

Все ПОО, входящие в сеть, в марте – июне 2017 года получили лицензии на осуществление образовательной деятельности по профессиям/специальностям, входящим в заявленную область подготовки из перечня ТОП-50.

Для получения лицензий работниками ПОО были разработаны основные образовательные программы (далее - ООП) на основе требований ФГОС СПО по заявленным профессиям/специальностям, а также примерных основных образовательных программ (далее - ПООП), большинство из которых на тот момент существовали в статусе проектов, не были еще утверждены и внесены в реестр ПООП. В связи с этим разработанные участниками сети ООП требовали корректировки после внесения ПООП в реестр.

Вместе с тем для приведения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей в соответствие с современными требованиями необходимо было решить следующие задачи:

- произвести методический аудит программ, сопоставить их содержание с требованиями соответствующих профессиональных стандартов, стандартов WorldSkills (далее - WS) с учетом основных направлений проекта ТОП-50 и произвести соответствующую корректировку;

- выявить запросы работодателей и отразить их в содержании программ, согласовать программы учебных и производственных практик по профессиональным модулям с представителями работодателей;

- проанализировать формулировки результатов освоения программ в контексте требований ФГОС СПО, профессиональных стандартов и стандартов WS; произвести соответствующую корректировку.

Членами рабочих групп, в которые вошли работники ПОО, участников сети, совместно были изучены и проанализированы:

- соответствующие профессиональные стандарты;
- стандарты WS (по соответствующим компетенциям);
- запросы работодателей (социальных партнеров ПОО).

С целью организации плодотворной совместной работы по актуализации содержания ООП в сжатые сроки были сформированы рабочие группы из числа педагогических работников (преподавателей, мастеров производственного обучения, методистов) ПОО, входящих в сеть. Работу педагогических работников в составе различных групп организовывали и контролировали ответственные координаторы от каждого ПОО.

ГПОУ КемТИПиСУ как сетевая площадка координировал деятельность рабочих групп, определял сроки разработки, организовывал и проводил рабочие встречи-совещания по вопросам разработки основных образовательных программ, осуществлял внутреннюю экспертизу рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Взаимодействие членов рабочих групп было организовано в форме вебинаров на платформе сайта РПСВ в сети Интернет, а также посредством электронной почты, рабочих встреч-совещаний, индивидуальных консультаций. Обсуждение вопросов в рамках вебинаров проводилось после изучения всеми членами рабочих групп предложений от каждой ПОО, которые размещались на сайте РПСВ в разделе «Форум».

Работа велась по четырем основным направлениям:

а) формирование структуры и содержания вариативной части основных образовательных программ в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, стандартов Ворлдскиллс и потребностями регионального рынка труда;

б) определение структуры общеобразовательного цикла основных образовательных программ в соответствии с требованиями ФГОС СОО, профилем получаемого образования и потребностями участников образовательного процесса и синхронизация требований к результатам обучения ФГОС СОО и ФГОС СПО;

в) формирование перечня, содержания, объема и порядка реализации учебных дисциплин и профессиональных модулей основной образовательной программы;

г) обеспечение учебно-методическими материалами и диагностическими средствами основных образовательных программ, входящие в заявленную область из перечня ТОП-50.

Работа по каждому направлению включала следующие этапы:

- изучение и анализ передовых практик по разработке образовательных программ для новых и актуализированных ФГОС СПО с учетом международных требований и профессиональных стандартов (результат: составлены макеты рабочих программ УД, ПМ, УП и ПП, КИМ, КОС, методических указаний по практическим и лабораторным занятиям, таблица обоснования вариативной части);

- составление графика разработки программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, диагностических средств и учебно-методических материалов и назначение ответственных (графики разработки образовательных программ, приказ ГПОУ КемТИПиСУ об утверждении составов рабочих групп по разработке образовательных программ);

- обсуждение особенностей разработки образовательных программ в формате переговорных площадок, в работе которых принимали участие педагогические работники ПОО, входящих в сеть, представители департамента образования и науки Кемеровской области и Кузбассобнадзора, сотрудники КРИПО;

- оказание сетевой площадкой консультативной помощи разработчикам учебно-программной документации по возникающим вопросам (консультации осуществлялись в формате вебинаров и видеоконференций);

- обсуждение разработанных образовательных программ на форуме сетевой площадки;

- внесение корректив в комплекты учебно-программной документации;

- организация взаимодействия с МЦК в области подготовки «Искусство, дизайн и сфера услуг» (Тюменская область) и КРИПО по вопросам проведения экспертизы составленных участниками сети образовательных программ и разработанных диагностических средств (оценочных, контрольно-измерительных материалов) для текущей, промежуточной аттестации обучающихся, в том числе в форме демонстрационного экзамена; в результате на данный момент в наличии имеются положительные экспертные заключения на все заявленные основные образовательные программы от обеих экспертных организаций и экспертные заключения на все фонды оценочных средств от МЦК и КРИПО;

- формирование депозитария программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, фондов диагностических средств, учебно-методических материалов и размещение их на сайте РПСВ.

Рабочей группой были разработаны ООП по всем заявленным профессиям/специальностям. Проведен сравнительный анализ требований ФГОС СПО по специальностям 43.02.14 Гостиничное дело, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессиональных стандартов 33.011 Повар, 33.010 Кондитер, 33.014 Пекарь, 33.021 Горничная, 33.022 Работник по приёму и размещению гостей, 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц, 33.008 Руководитель предприятия питания и др.; стандартов Ворлдскиллс по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Хлебопечение», «Администрирование отеля» и

актуализировано содержание реализуемых основных образовательных программ на основании выявленных несоответствий.

В целях обеспечения учета положений профессиональных стандартов, стандартов Ворлдскиллс, соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда при формировании вариативной части основных образовательных программ в учебные планы были введены новые структурные элементы:

а) по специальности 43.02.14 Гостиничное дело:

- УД ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи – предусматривает формирование у обучающихся навыков культуры устного и письменного речевого общения в соответствии с требованиями стандартов Ворлдскиллс (WS);

- УД ОПЦ.09 Туристское ресурсоведение – предусматривает формирование умений обучающихся по предоставлению информационно-туристических услуг (WS);

- УД ОПЦ.10 Профессиональная этика и этикет - предусматривает формирование умений применять этические нормы в конкретных условиях профессиональной сферы (профессиональный стандарт – далее ПС);

- МДК.01.03 Администрирование отеля – обеспечивает формирование знаний и умений в соответствии с требованиями стандарта WS по компетенции «Администрирование отеля»;

- МДК.05.01 Технология организации и выполнения работ по уборке номеров гостиничных комплексов и иных средств размещения – обеспечивает усвоение необходимых знаний и формирование умений для выполнения работ по рабочей профессии: Горничная при прохождении учебной и производственной практик (ПС).

б) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

- УД ЕН.03 Биохимия – обеспечивает формирование знаний о процессах, происходящих как в клетках живых организмов, так и в пищевом сырье при его хранении и переработке (ПС);

- УД ОПЦ.10 Технология приготовления блюд национальной кухни – обеспечивает формирование у обучающихся знаний в области ассортимента и технологии приготовления традиционных национальных блюд и умений по организации и ведению процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд национальной кухни (WS);

- УД ОПЦ.11 Предпринимательская деятельность в сфере общественного питания – обеспечивает усвоение знаний и освоение умений в сфере предпринимательства и создания собственного дела (ФГОС СПО, ПС);

- УД ОПЦ.12 – Блюда инновационной кухни – обеспечивает формирование знаний и умений в области современных технологий приготовления блюд (WS, ПС).

в) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

- УД ОПЦ.10 Организация обслуживания в общественном питании – обеспечивает формирование умений по применению в профессиональной деятельности различных видов и стилей подачи блюд, в зависимости от обстоятельства их применения (WSR);

- УД ОПЦ.11 Предпринимательская деятельность в общественном питании - обеспечивает усвоение знаний и освоение умений в сфере предпринимательства и создания собственного дела (ФГОС СПО, ПС);

- УД ОПЦ.12 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности – обеспечивает формирование умений по калькуляции и учету сырья, составлению технико-технологических карт с помощью специализированных программ, используемых в предприятиях общественного питания.

В содержание программ УД и ПМ за счет часов вариативного компонента включены вопросы, обеспечивающие расширение и углубление знаний, умений и практического опыта, предусмотренных ФГОС СПО:

а) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

- приготовление блюд и кулинарных с применением современных технологий (foodpaining, SousVide);
 - приготовление блюд и напитков из регионального дикорастущего сырья;
 - приготовление блюд диетического питания;
 - творческое оформление, подготовка к реализации шоколадной продукции, в т.ч. конфет ручной работы;
 - изготовление изделий из карамели, птифур, готе, антраме;
 - подготовка к реализации полуфабрикатов быстрого приготовления;
 - приготовление, оформление и подготовка к реализации различных видов макаронных изделий;
 - обслуживание людей с ОВЗ и инвалидностью в предприятии общественного питания;
 - программное обеспечение, используемое в предприятиях общественного питания.
- б) по специальности 43.02.14 Гостиничное дело:
- управление жалобами;
 - предоставление информационно-туристских услуг;
 - требования к зданиям для обслуживания людей с ОВЗ;
 - особенности обслуживания людей с ОВЗ и инвалидностью в гостиничных комплексах;
 - методика оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения;
 - программное обеспечение, используемое в гостиничных предприятиях.

Продуктом совместной деятельности участников сети являются документы, обосновывающие распределение объема часов вариативной части, реализуемых образовательных программ, с конкретизацией введенных дисциплин, расширения и углубления знаний, умений и практического опыта, предусмотренных ФГОС СПО.

На все актуализированные ООП получены экспертные заключения, все ООП рекомендованы к реализации:

- в ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» – МЦК в области искусства, дизайна и сферы услуг (Тюменская область), экспертное заключение от 22.08.2018;
- КРИПО, экспертное заключение (протокол заседания Регионального методического совета № 9 от 21.09.2018).

В настоящее время участниками сети в соответствии с планом - графиком осуществляется реализация единых, согласованных с организациями отрасли образовательных программ, получивших положительную экспертную оценку, при этом трех программ (43.01.09 Повар, кондитер; 43.02.14 Гостиничное дело; 43.02.14 Поварское и кондитерское дело) с использованием ДОТ. Внутри каждой рабочей группы проводится учет результатов текущего контроля успеваемости; по окончании реализации дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей планируется оценка их эффективности, при необходимости корректировка содержательной части; оценка результатов промежуточной и итоговой аттестации обучающихся с выходом на актуализацию диагностических средств (КИМ, КОС). Ведется работа по разработке курсов дистанционного обучения в рамках реализации ООП по профессиям/специальностям 43.01.09 Повар, кондитер, 43.02.14 Гостиничное дело, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Параллельно осуществляется совершенствование теоретической и практической подготовки педагогических работников РПСВ и ПОО – участников сети в вопросах: многообразия форм, методов, приемов, технологий обучения, их различных сочетаний; технологических особенностей построения современного учебного занятия (от традиционного линейного к многокомпонентному учебному занятию); изменения в оценивании на современном уроке – от суммативной оценки, отражающей уровень достижения результатов обучения, к формирующему оцениванию. В 2019-2020 учебном

году начнется реализации рабочих программа УД и ПМ, рекомендованные участниками сети к реализации в сетевой форме

В перспективе планируется модернизация структуры образовательных программ для обеспечения их гибкости и эффективности (наличие гибких программ с разными сроками обучения; внедрение новых вариативных образовательных программ на основе индивидуализации образовательных траекторий, а также технологий проектного обучения и др.); организация совместно с предприятиями-партнерами подготовки кадров (включая ООП СПО, программы профессионального обучения и дополнительные профессиональные программы) по профессиям/специальностям из перечня ТОП-50 (создание структурных подразделений на базе предприятий-партнеров, реализация дуального обучения с привлечением специалистов из числа предприятий-партнеров).

5. Распространение нового инструмента оценки качества подготовки кадров – проведение демонстрационного экзамена.

В соответствии с приказом департамента образования и науки Кемеровской области от 08.05.2018 г. № 864 демонстрационный экзамен прошел в 5 центрах проведения (ЦПДЭ) по 11 компетенциям, в том числе экзамен проведен на базе сетевой площадки – ГПОУ КемТИПиСУ по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

В экзамене приняли участие студенты образовательных организаций области, заканчивающие обучение по образовательным программам СПО 19.01.07 Повар, кондитер, по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (в рамках освоения рабочей профессии). Кроме этого студенты ГПОУ КемТИПиСУ приняли участие в апробации независимой оценки квалификации, параллельно со сдачей демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия. Студенты техникума, не вошедшие в число лиц, сдававших демонстрационный экзамен в рамках пилотной апробации, проходили через процедуру внутренней апробации в рамках сетевого взаимодействия (ГПОУ КемТИПиСУ, ГПОУ НТПШ, ГПОУ НТЭТ, ГПОУ ЮТК).

По компетенции «Администрирование отеля» в 2018 году пилотная апробация процедуры демонстрационного экзамена не проводилась, но была проведена внутренняя апробация в рамках сетевого взаимодействия (на базе ГПОУ КемТИПиСУ и ГПОУ НТСТиСО) в выпускных группах по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

В составе работников ГПОУ КемТИПиСУ есть 3 сертифицированных эксперта Союза «Молодые профессионалы» (WorldskillsRussia) по компетенциям «Поварское дело» и «Администрирование отеля»; в составе работников ПОО, участников сети, есть 1 сертифицированный эксперт по компетенции «Кондитерское дело».

7 экспертов имеют свидетельство, дающее право проведения чемпионатов по стандартам Worldskills в рамках своего региона по компетенциям: «Поварское дело», «Хлебопечение», «Администрирование отеля», «Кондитерское дело». Всего 68 педагогических работников ПОО, участников сети, являются экспертами Ворлдскиллс регионального уровня.

В 2018 году 30 работников ПОО, участников сети, работали в качестве экспертов на V Региональном чемпионате «Молодые профессионалы» (WorldskillsRussia).

81 работник ПОО – участников сети имеют право участвовать в организации и проведении демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенциям соответствующим профессиям/специальностям, входящим в заявленную область подготовки по перечню ТОП-50.

Для проведения пилотной апробации демонстрационного экзамена в 2018 г. были выбраны комплекты заданий:

Поварское дело – КОД 2, максимальное количество баллов за задание 75;

Кондитерское дело – КОД 2, максимальное количество баллов 49.

Пилотная апробация демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс в 2018 году прошла в установленные сроки: с 21 по 25 мая 2018 г., в соответствии с Методикой

организации проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия. Для проведения демонстрационного экзамена в ГПОУ КемТИПиСУ были аккредитованы 2 площадки: по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», на базе ГПОУ ЮТК была аккредитована площадка по компетенции «Эстетическая косметология».

В демонстрационном экзамене приняли участие студенты выпускных групп ПОО области, (в том числе 14 человек из ПОО, не входящих в сеть) заканчивающие обучение по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» и специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»: 20 человек (компетенция «Поварское дело»), 15 человек (компетенция «Кондитерское дело»).

Название компетенции	Наименование ПОО, участников сети	Кол-во участников
«Поварское дело»	ГПОУ НТПП	2
	ГПОУ ЮТК	1
	ГПОУ КемТИПиСУ	7
	ГПОУ НТЭТ	1
«Кондитерское дело»	ГПОУ НТПП	2
	ГПОУ ЮТК	2
	ГПОУ КемТИПиСУ	4
	ГПОУ «НТЭТ»	2

Студенты показали следующие результаты:

- средний балл по компетенции «Кондитерское дело» составил 23,11, максимальный балл – 28,72, минимальный балл – 12,46;

- средний балл по компетенции «Поварское дело» составил 27,3, максимальный балл – 31,92, минимальный балл – 21,56.

С 14 по 20 июня 2018 г. в рамках проекта создания РПСВ прошёл внутренний демонстрационный экзамен по компетенциям «Администрирование отеля», «Кондитерское дело» и «Поварское дело». ГПОУ КемТИПиСУ как сетевая площадка разработал регламент проведения демонстрационного экзамена, осуществлял взаимодействие участников сети по вопросам разработки программы и заданий для проведения демонстрационного экзамена через методические совещания и обмен предложениями в формате электронной переписки. Было организовано постоянное и своевременное оперативное информационное обеспечение деятельности ПОО -участников сети через сайт РПСВ.

Во внутренней апробации приняли участие студенты ПОО – участников сети: ГПОУ НТЭТ, ГПОУ НТПП, ГПОУ КемТИПиСУ и ГПОУ НТСТиСО, заканчивающие обучения по профессии 19.01.17 Повар, кондитер и специальностям 19.02.10 Технология продукции общественного питания и 43.02.11 Гостиничный сервис.

- компетенция «Поварское дело» – 101 чел.

- компетенция «Кондитерское дело» – 12 чел.

- компетенция «Администрирование отеля» – 39 чел.

Студенты показали следующие результаты:

- средний балл по компетенции «Кондитерское дело» составил 20,1, максимальный балл – 25,12, минимальный балл – 10;

- средний балл по компетенции «Поварское дело» составил 25,7, максимальный балл – 29,12, минимальный балл – 18,12;

- средний балл по компетенции «Администрирование отеля» составил 28,5, максимальный балл – 33,9, минимальный балл – 19,4.

Для достижения запланированных результатов по апробации процедуры демонстрационного экзамена были задействованы следующие ресурсы:

1) Кадровые – обучение экспертов для проведения апробации демонстрационного экзамена;

2) Материально-технические – оборудование площадки для проведения апробации демонстрационного экзамена, согласно инфраструктурному листу;

3) Учебно-методические – оценочные материалы для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенциям «Поварское дело» (комплект оценочной документации №2), «Кондитерское дело» (комплект оценочной документации №2), «Администрирование отеля» (комплект оценочной документации №3).

В рамках подготовки и проведения внутренней апробации процедуры демонстрационного экзамена по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Администрирование отеля» участниками сети совместно проведены следующие мероприятия:

1. Разработка и утверждение регламентирующих документов по апробации процедуры демонстрационного экзамена (на основе нормативной документации Союза);

2. Формирование рабочей группы по организации и проведению апробации процедуры демонстрационного экзамена;

3. Проведение аудита материально-технической базы сетевых площадок на уровень соответствия инфраструктурному листу компетенций;

4. Мероприятия по доведению МТБ (в том числе расходные материалы) до полного соответствия инфраструктурным листам;

5. Формирование состава экспертов для проведения апробации процедуры демонстрационного экзамена;

6. Обучение экспертов (на курсах Академии Ворлдскиллс Россия для подготовки экспертов демонстрационного экзамена - в дистанционном режиме);

7. Подготовка обучающихся выпускных групп к участию в апробации процедуры демонстрационного экзамена;

8. Проведение апробации демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия;

9. Подведение итогов проведения внутренней апробации демонстрационного экзамена.

Для проведения демонстрационного экзамена были использованы оценочные материалы для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенциям «Администрирование отеля» (комплект оценочной документации №3), «Поварское дело» (комплект оценочной документации №2), «Кондитерское дело» (комплект оценочной документации №2). Процедура проведения демонстрационного экзамена выполнена в полном объеме.

Экспертами, участвующими в оценке выполнения заданий, являлись преподаватели, прошедшие обучение и имеющие свидетельства на право оценки демонстрационного экзамена, из других ПОО и из числа социальных партнёров.

Конкурсная площадка на 100% соответствовала требованиям инфраструктурного листа.

Полученный опыт апробации демонстрационного экзамена был проанализирован на методическом совете и представлен на областном семинаре «Новые инструменты оценки качества подготовки кадров», который был проведен на базе техникума 25.10.2018г. (приняли участие 49 педагогических и руководящих работников из 27 ПОО Кемеровской области).

При подготовке к проведению апробации демонстрационного экзамена мы столкнулись со следующими проблемами:

- достаточно высокий уровень сложности заданий, разработанных по стандартам Ворлдскиллс Россия;

- одновременная подготовка обучающихся к демонстрационному экзамену и защите дипломного проекта;

- недостаточное материально-техническое обеспечение площадок;

- данная форма продолжительна по времени и может превысить сроки проведения

государственного итоговой аттестации;

- наличие достаточного количества экспертов, способных оценить качество выполняемых работ, в течение всего времени проведения экзаменационных процедур;

- обеспечение участия главного эксперта и экспертной комиссии на площадке, в т.ч. оплата проезда, проживания, питания приглашенных экспертов из других регионов и городов.

Предпринятые меры: организация дополнительных занятий с обучающимися по подготовке к выполнению конкурсных заданий, в том числе индивидуальных; оказание психологической помощи и поддержки обучающимся - участникам апробации процедуры демонстрационного экзамена; дооснащение площадок в соответствии с инфраструктурным листом; выбор оценочной документации минимального и среднего объема (КОД № 3 и КОД № 2); обучение экспертов по программе Академии Ворлдскиллс в дистанционном режиме; оплата проезда, проживания, питания приглашенных экспертов из других городов за счет принимающей стороны.

В 2019 году в рамках внедрения в образовательный процесс элементов демонстрационного экзамена на базе ГПОУ КемТИПиСУ были аттестованы 4 центра проведения демонстрационного экзамена (ЦПДЭ) по стандартам Ворлдскиллс Россия по следующим компетенциям:

1. Поварское дело (электронный аттестат № 332-19/0403 16.04.19);
2. Кондитерское дело (электронный аттестат № 563-19/1903 от 28.05.19);
3. Администрирование отеля (электронный аттестат № 330-19/0403 от 01.04.19);
4. Хлебопечение (электронный аттестат № 331-19/0403 от 25.03.19).

В соответствии с приказом департамента образования и науки Кемеровской области, № 256 от 12.02.2018г. «О пилотной апробации проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия на территории Кемеровской области в 2018 году» в период с 01.04.2019г. по 18.05.2019г. был проведен демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия.

В демонстрационном экзамене приняли участия 123 человека по четырём компетенциям из 6 ПОО области:

Компетенция	Количество участников	ПОО
Администрирование отеля	9	ГПОУ КемТИПиСУ
Хлебопечение	24 11	ГПОУ КемТИПиСУ ГПОУ ЯТМ
Кондитерское дело	10	ГПОУ КемТИПиСУ
Поварское дело	25 10 12 12 10	ГПОУ КемТИПиСУ СТФ КемГУ ГПОУ ЛКПТ ГПОУ АСПК ГПОУ БелТИСУ
Итого	123	6 ПОО

Экспертные группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена возглавляли сертифицированные эксперты и эксперты с правом проведения региональных чемпионатов Ворлдскиллс:

- сертифицированный эксперт Костенко С.В., г. Хабаровск, - по компетенции «Хлебопечение»,

- сертифицированный эксперт Тарасова С.В., г. Кемерово, - по компетенции «Поварское дело»,

- эксперт с правом проведения региональных чемпионатов Романова Е.О., г. Кемерово, - по компетенции «Кондитерское дело»,

- эксперт с правом проведения региональных чемпионатов Федулкина Н.А., г. Новокузнецк, - по компетенции «Администрирование отеля».

Оценку выполнения заданий участниками демонстрационного экзамена осуществляли эксперты, имеющие сертификаты, дающие право на проведение региональных чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс в рамках своего региона/ участия и на участие в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс:

Название компетенции	Количество экспертов из числа педагогов ПОО области	Количество экспертов из числа представителей работодателей
Поварское дело	16	2
Кондитерское дело	9	2
Администрирование отеля	4	0
Хлебопечение	13	2

Одним из условий проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс является обеспечение информационной открытости и публичности. Для выполнения данного условия был создан YouTube канал, на котором осуществлялись видеотрансляции с площадок демонстрационного экзамена. Все участники и эксперты прошли регистрацию в электронной системе интернет мониторинга eSim, результаты выполнения заданий демонстрационного экзамена внесены Главными экспертами в систему CIS. Таким образом, каждый участник демонстрационного экзамена имеет возможность получить через личный кабинет в eSimСкиллс Паспорт как подтверждение независимой оценки своей компетентности.

Для проведения пилотной апробации демонстрационного экзамена были выбраны следующие комплекты заданий:

- по компетенции «Поварское дело» 3 ПОО выполняли КОД 2, задание 2.1, максимальное количество баллов за задание 70; 2 ПОО – КОД 1, задание 1.2, максимальное количество баллов за задание 35;

- по компетенции «Кондитерское дело» все участники выполняли КОД 2, задание 2.1, максимальное количество баллов 83;

- по компетенции «Хлебопечение» – КОД 2, задание 2.1, максимальное количество баллов 54,8;

- по компетенции «Администрирование отеля» – КОД 2, задание 2.1, максимальное количество баллов 86,7.

Участниками демонстрационных экзаменов показали следующие результаты:

Компетенция	ПОО	Max набранное количество баллов	Min набранное количество баллов	Балл соответствия стандартам ВСП
Администрирование отеля	ГПОУ КемТИПиСУ	60,38	32,66	52
Кондитерское дело	ГПОУ КемТИПиСУ	49	33,75	50
Хлебопечение				
Хлебопечение	ГПОУ КемТИПиСУ	33	18,6	33
Хлебопечение	ГПОУ ЯТМ	20,5	12	33

Поварское дело (код 2)				
Поварское дело	ГПОУ КемТИПиСУ	42,4	23,8	42
	ГПОУ АСПК	23,71	16,72	42
	СТФ КемГУ	29,78	14,17	42
Поварское дело (код 1)				
Поварское дело	ГПОУ ЛКПТ	10,77	5,22	25
	ГПОУ БелТиСУ	13,32	6,09	25

Таким образом, пилотная апробация демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс в 2019 году прошла в установленные сроки, в соответствии с Методикой организации проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, без нарушений регламента проведения ДЭ.

Исходя из анализа результатов выполнения заданий по модулям, можно сделать вывод о среднем уровне сформированности профессиональных навыков у обучающихся ГПОУ «КемТИПиСУ», сдававших демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс по данным компетенциям.

Работники техникума, сертифицированные эксперты Союза Ворлдскиллс поработали Главными экспертами на демонстрационном экзамене и процедуре независимой оценки квалификаций (НОК) в различных регионах РФ:

- Козлова С.В., сертифицированный эксперт по компетенции «Администрирование отеля» в Свердловской области, июнь 2019 года;

- Тарасова С.В., сертифицированный эксперт по компетенции «Поварское дело» в Ханты-Мансийском АО, май 2019 года; в Алтайском крае и Республике Крым, июнь 2019 года;

- Романова Е.А., сертифицированный эксперт по компетенции «Поварское дело» в Новосибирской области, Республике Дагестан и г. Москва, июнь 2019 года.

6. Обучение по программам повышения квалификации/стажировок, в том числе на базе МЦК, предприятий и иных организаций, по стандартам Ворлдскиллс и т.д.

На основе анализа потребностей повышения квалификации работников участников сети, было организовано обучение с на базе различных организаций. Подробная информация представлена в таблице:

Наименование организаций/ предприятий, на базе которых проходило повышение квалификации / стажировки	Наименование программ повышения квалификации/ программ стажировок	Срок обучения	Кол-во человек, прошедших обучение	Наименование ПОО -участников сети, чьи педагогические работники проходили обучение
Академия Ворлдскиллс	Эксперт чемпионата	25,5 ч	1	ГПОУ КемТИПиСУ
	Эксперт демонстрационного экзамена		67	ГПОУ НТЭТ ГПОУ НТСТиСО ГПОУ НТПП ГПОУ КемТИПиСУ ГПОУ ЮТК
КРИПО	Разработка и реализация образовательных программ в соответствии с ФГОС	72ч	5	ГПОУ НТЭТ ГПОУ НТСТиСО ГПОУ НТПП ГПОУ КемТИПиСУ ГПОУ ЮТК

	СПО по ТОП-50			
	Организационно-методическое сопровождение процесса гармонизации ФГОС СПО, профессиональных стандартов, стандартов WorldSkills в условиях реализации проекта ТОП-50	72ч	39:	ГПОУ НТЭТ ГПОУ НТСТиСО ГПОУ НТПП ГПОУ КемТИПИСУ
	Организация демонстрационного экзамена в рамках ГИА по ТОП-50	24ч	1	ГПОУ НТПП
	Подготовка управленческих команд ПОО, обеспечивающих качество подготовки квалифицированных рабочих и специалистов для региона	120ч	15	ГПОУ НТЭТ ГПОУ НТСТиСО ГПОУ НТПП ГПОУ КемТИПИСУ ГПОУ ЮТК
КРИПО, преподаватели Центра развития профессионального образования Московского политехнического университета	Организационно-методическое сопровождение процесса гармонизации ФГОС СПО, профессиональных стандартов, стандартов ВСП в условиях реализации проекта ТОП-50	16ч	15	ГПОУ НТЭТ ГПОУ НТСТиСО ГПОУ НТПП ГПОУ КемТИПИСУ ГПОУ ЮТК
ЧОУ ВО «Международный институт Дизайна и Сервиса»	Практика и методика подготовки кадров по профессии «Повар, кондитер» с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Ресторанный сервис»		1	ГПОУ НТЭТ
	Практика и методика подготовки кадров по профессии «Специалист по гостеприимству» с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Администрирование отеля»	84ч	1	ГПОУ КемТИПИСУ

В 2019 году заместители директора техникума по УПР и УМР (Шевалье С.О. и Козлова С.В.) прошли обучение по дополнительной профессиональной программе

профессиональной переподготовки «Управление региональным отраслевым взаимодействием в среднем профессиональном образовании» («Школа лидеров СПО: отраслевое сетевое взаимодействие» ФГАОУ ДПО «ГИНФО»), им присвоена квалификация «руководитель образовательного учреждения». Выпускным проектом (итоговой аттестационной работой) являлась Программа развития техникума, разработанная в форме портфеля проектов: «Кластер в сфере обслуживания» (цель: создание образовательно-технологического кластера в сфере обслуживания Кемеровской области на базе ГПОУ КемТИПиСУ, срок:01.05.2019 - 30.06.2020); «Цифровая среда сетевого взаимодействия» (цель: создание единой цифровой среды образовательно-технологического кластера в сфере обслуживания Кемеровской области, срок:01.06.2019 – 30.12.2020); «Центр наставничества» (цель: создание центра наставничества на базе образовательно-технологического кластера в сфере обслуживания Кемеровской области, срок:01.06.2019 – 31.12.2021).

Обучение было разделено на несколько сессий, по результатам прохождения обучения на каждой сессии Шевалье С.О. и Козлова С.В. щедро делились полученными знаниями и материалами с коллегами ПОО Кемеровской области – участниками сети. Было проведено несколько вебинаров, на которых было рассказано о проектной деятельности, о функционале и составе проектного офиса, принципах и этапах разработки Программ развития в формате портфеля проектов.

7. Разработка и реализация программ повышения квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения с использованием электронного обучения и ДОТ.

С целью повышения эффективности совместной разработки новых программ, модулей по основным программам СПО по профессиям/специальностям, входящим в заявленную область подготовки из перечня ТОП-50 было организовано повышение квалификации руководящих и педагогических работников ПОО – участников сетевого взаимодействия по 4 дополнительным профессиональным программам повышения квалификации, разработанным КРИПО совместно с образовательными учреждениями-участниками региональной площадки сетевого взаимодействия разработаны. Реализация ДПППК проходила с использованием электронного обучения и ДОТ.

Однако на момент старта проекта педагогические работники не всех ПОО – участников сети продемонстрировали готовность к применению электронного обучения и ДОТ, без чего не возможна продуктивная работа на площадке сетевого взаимодействия. Таким образом, реализация ДПППК программ решала, в том числе и проблему развития ИКТ-компетенции педагогических работников.

Как правило, при использовании электронного обучения и ДОТ в ПОО Кемеровской области отсутствовали единые подходы к организации такой формы обучения, определению структуры модулей, оценке образовательных результатов.

С целью повышения эффективности электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в ПОО и повышения качества разрабатываемых электронных образовательных ресурсов было принято решение о введении регионального Регламента применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, действие которого будет распространяется на все ПОО Кемеровской области, на реализацию основных профессиональных образовательных программ СПО.

Регламент был разработан и апробирован в рамках реализации данного направления проекта, в том числе в ходе реализации 4 ДПППК.

Для решения задачи эффективной подготовки кадров по профессиям/специальностям перечня ТОП-50 ГБУ ДПО «КРИПО» совместно с образовательными учреждениями-участниками РПСВ разработаны 4 дополнительные профессиональные программы повышения квалификации:

- «Подготовка управленческих команд ПОО, обеспечивающих качество подготовки квалифицированных рабочих и специалистов для региона» (120 ч.),

- «Разработка и реализация образовательных программ в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50» (72 ч.),

- «Организационно-методическое сопровождение процесса гармонизации ФГОС СПО, профессиональных стандартов, стандартов ВСП в условиях реализации проекта ТОП-50» (72 ч.),

- «Организация демонстрационного экзамена в рамках ГИА по ТОП-50» (24 ч.).

Программы разработаны с учетом актуального состояния нормативно-правовой базы, определяющей принципы организации электронного обучения и применения дистанционных образовательных технологий. Формы организации образовательного процесса по ДПППК и предложенный инструментарий могут применяться ПОО - участниками сетевого взаимодействия при реализации основных профессиональных образовательных программ: по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, по специальности 43.02.13 Технология парикмахерского искусства, по специальности 43.02.12 Технология эстетических услуг, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; по специальности 54.01.20 Графический дизайнер; по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

По разработанным программам, прошли повышение квалификации в общей сложности 278 руководителей, преподавателей и мастеров производственного обучения, из них 60 человек – руководящие и педагогические работники ПОО – участников сетевого взаимодействия.

Для решения поставленных в рамках данного направления проекта задач на партнера сети - КРИПО была возложена функция по формированию рабочих групп по разработке и реализации дополнительных профессиональных программ повышения квалификации для руководителей и педагогических работников ПОО. В соответствии с приказом ректора института были созданы 4 рабочие группы, которыми были разработаны ДПППК.

Разработанные программы прошли процедуру согласования между субъектами сетевого взаимодействия, участвующими в реализации мероприятия, а также экспертизу в Кузбасской торгово-промышленной палате, Региональном координационном центре WorldSkills, Региональном методическом совете.

Реализация ДПППК проходила на площадке ГБУ ДПО «КРИПО» с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Также на ГБУ ДПО «КРИПО» была возложена функция по разработке Регламента применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, который был утвержден приказом департамента образования и науки Кемеровской области от 17 октября 2018 года № 1773 «Об утверждении Регламента применения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в ПОО Кемеровской области».

Организация образовательного процесса по ДПППК регламентировалась учебным планом и расписанием занятий. В образовательном процессе использовались дистанционные образовательные технологии. Каждое учебное занятие сопровождалось слайдовыми презентациями, были организованы занятия в компьютерном классе (тестирование, выполнение практических заданий, работа с электронными ресурсами и др.), проводились он-лайн и оф-лайн лекции. Презентационные материалы были выданы слушателям для использования в педагогической деятельности.

При реализации программ использовались методические рекомендации и пособия, разработанные сотрудниками ГБУ ДПО «КРИПО». Программное обеспечение: пакет MSWorld, пакет MSPowerPoint, SunravBooROHise, пакет для разработки тестовых материалов. Занятия проводились преподавателями кафедр института, для усиления практической направленности в качестве лекторов приглашались педагогические работники из ПОО, входящих в сетевое взаимодействие.

Финансирование программ осуществлялось за счет средств регионального бюджета.

Обучение по дополнительным профессиональным программам с применением ДОТ и ЭО на базе ГБУ ДПО «КРИПО» основывалось на сочетании активных форм дистанционных технологий и самостоятельной работы обучающихся. Образовательный процесс

реализовывался как в синхронной, так и в асинхронной форме взаимодействия обучающихся и преподавателей. Данные формы обеспечивали непосредственный контакт обучающихся с преподавателем, а также возможность освоения материала в любое удобное для него время.

В образовательном процессе с применением ЭО и ДОТ использовались следующие организационные формы деятельности:

- онлайн и офлайн-лекции;
- самостоятельная работа с электронными образовательными ресурсами;
- самостоятельная работа в системе электронного тестирования и др.

В процессе реализации дополнительных профессиональных программ повышения квалификации констатируется разный уровень ИКТ-компетентности педагогических работников ПОО – участников сетевого взаимодействия, что приводит к затруднениям при разработке новых программ, модулей по основным программам СПО, входящим в заявленную область подготовки из перечня ТОП-50.

С целью устранения возникших затруднений планируется продолжить повышение квалификации в области организации электронного обучения, применения дистанционных образовательных технологий в формате внутрифирменного обучения и на базе иных организаций.

8. Участие, организация и проведение чемпионатов по профессиональному мастерству «Молодые профессионалы» Ворлдскиллс и иных конкурсов профессионального мастерства.

На базе РПСВ создана инфраструктура для организации и проведения мастер классов, профессиональных тренингов, тренировочных семинаров, чемпионатов профессионального мастерства, чемпионатов и демонстрационных экзаменов по стандартам WS, как для студентов и преподавателей профильных образовательных учреждений области, так и для предприятий сферы услуг Кемеровской области. Создана стажировочная учебно-производственная площадка коллективного пользования, оснащенная ресурсами, предоставляемыми в пользование учреждениям профессионального образования (родственного профиля), не имеющим аналогичного оборудования в соответствии с планом организационно-методической деятельности стажировочной площадки.

В ноябре 2018 года на базе данной площадки, проводились тренировочные семинары по компетенциям «Поварское дело», «Администрирование отеля», «Хлебопечение», «Кондитерское дело», направленные на подготовку к соревнованиям регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WSR) – 2018 в Кемеровской области. В тренировочных семинарах приняли участие студенты и преподаватели профильных ПОО Кемеровской области 56 человек, в том числе 30 человек из ПОО – участников сети.

В рамках подготовки к V открытому региональному чемпионату WS по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» прошёл отборочный чемпионат на право представлять ПОО в V открытом региональном чемпионате. В отборочном чемпионате приняли участие 33 участника, в том числе 10 человек от ПОО – участников сети.

С 17 по 22 декабря прошёл V открытый региональный чемпионат «Молодые профессионалы» (WSR) – 2018 в Кемеровской области. В чемпионате на базе РПСВ приняли участие 33 участника по компетенциям «Кондитерское дело», «Кондитерское дело Junior», «Поварское дело Junior», «Поварское дело», «Администрирование отеля». На базе ГПОУ ЮТК была организована площадка по компетенции «Эстетическая косметология», на которой соревновались 5 участников из ПОО области. Впервые на площадках РПСВ прошёл чемпионат среди юных участников «Кондитерское дело Junior», «Поварское дело Junior». Юные участники в возрастные группы 14-16 лет продемонстрировали свои первые шаги в профессиональной сфере. Участниками чемпионата стали студенты 1 курса профильных образовательных учреждений области, а также ученики школ, стремящиеся определить профессиональный путь своего развития. Также в рамках V открытого регионального

чемпионата молодые профессионалы WS по компетенции «Поварское дело» прошёл чемпионат для тех, кому за 50 - «Навыки мудрых». В чемпионате приняли участие мастера производственного обучения из ПОО области, а также наставники из ведущих отраслевых предприятий социальных партнёров техникума. Многие из них за годы работы подготовили не одного победителя конкурсов профессионального мастерства, в том числе чемпионов WorldSkillsRussia. Применение современных форматов проведения Деловой программы V Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) – 2018 способствовало повышению престижа рабочих профессий и актуальным вопросам подготовки высококвалифицированных кадров путем гармонизации лучших практик в сфере развития социального партнерства и профориентации. Были проведены: экспертная он-лайн форсайт-сессия «FutureSkills. Ранняя профориентация - инвестиции в будущее»; Открытые дискуссии «Движение WORLDSKILLS–драйвер развития независимой оценки квалификаций» с участием преподавателей, студентов техникума и работодателей; профориентационные площадки, профессиональные пробы, интерактивные стенды для школьников, педагогов и родителей; круглый стол «Кадры нового поколения для экономики региона».

По результатам чемпионата, конкурсанты от ПОО – участников сети завоевали 7 золотых, 4 серебряных и 2 бронзовые медали.

В 2019 году 2 обучающихся техникума основной возрастной группы и 1 обучающийся (юниор) из числа победителей регионального чемпионата приняли участие в отборочных чемпионатах. 2 участника возрастной группы 50+ приняли участие в Национальном чемпионате в г. Казань по компетенциям, где победителем стала мастер производственного обучения техникума Новикова С.А., заняв 1 место в компетенции «Хлебопечение».

На площадках РПСВ по компетенциям Поварское дело, Кондитерское дело 24.12.2018 года прошли профессиональные пробы, в которых приняли участие более 60 учеников 6-9 классов из различных СОШ г. Кемерово.

Впервые в этом году в рамках социального партнёрства на базе ГПОУ КемТИПиСУ состоялся конкурс профессионального мастерства поваров государственных учреждений социального обслуживания Кемеровской области. По инициативе департамента социальной защиты населения Кемеровской области на базе Специализированного центра компетенций «Поварское дело» прошёл второй этап конкурса. В конкурсе приняли участие повара домов-интернатов для престарелых и инвалидов, психоневрологических интернатов, детских домов-интернатов. Уровень подготовки конкурсантов оценивали сертифицированные эксперты техникума и представители работодателей.

В настоящее время в планах РПСВ, организация и проведение мастер - классов от ведущих специалистов отрасли для участников региональных чемпионатов и студентов профильных ПОО области, участие в подготовке региональной команды области к национальному чемпионату «Молодые профессионалы (WSR)».

9. Реализация мероприятий по трансляции лучших методик и технологий подготовки кадров по ТОП-50.

Объединение пяти передовых ПОО Кемеровской области в инновационную региональную сеть позволило обобщить лучшие практики каждой образовательной организации в вопросах разработки образовательных программ, выявить наиболее эффективные и соединить их в единый учебно-методический комплекс, обеспечивающий высокий уровень подготовки студентов, привлечь к разработке ведущих педагогических работников каждой ПОО – участников сети.

Достичь запланированных результатов позволило тесное общение методических служб, председателей цикловых методических комиссий и педагогических работников ПОО – участников сети, организованное как в формате переговорных площадок на базе РПСВ,

выездных сессий в ПОО – участников сети, еженедельных видеоконференций, обсуждения документов на форуме.

Участниками сети организованы и проведены следующие мероприятия:

ГПОУ КеМТИПиСУ:

- вебинар на тему «Вариативная составляющая основных профессиональных образовательных программ СПО» (10 апреля 2018г.); участники обсудили нормативные основы для разработки вариативной части (профессиональный стандарт, данные маркетинговых исследований регионального рынка труда, WSR и т.п.) и алгоритм работы по распределению вариативной части в рамках образовательной программы;

- рабочая встреча «Определение структуры и содержания основной образовательной программы» (на базе РПСВ) - в результате распределены часы вариативной части программы; определен перечень и объем учебных дисциплин и профессиональных модулей, а также дисциплин общеобразовательного цикла;

- семинары-практикумы: «Вариативная составляющая основных профессиональных образовательных программ СПО»; «Разработка и внедрение ФГОС СОО в пределах освоения образовательных программ СПО с учетом требований ФГОС СПО и получаемой профессии/ специальности»; «Разработка структуры и содержания общеобразовательного цикла учебного плана»;

- вебинар на тему «Разработка структуры и содержания общеобразовательного цикла учебного плана» (13 апреля 2018 г.); участники обсудили нормативные документы для разработки общеобразовательного цикла, количество часов на внеаудиторную деятельность, перечень учебных дисциплин по блокам, количество часов на дисциплину, в том числе на самостоятельную работу, содержание внеаудиторной работы, формы промежуточной и итоговой аттестации, реализацию индивидуальных проектов;

- семинар «Современные технологии применения заквасок компании «Ernst BÖCKER GmbH&Co. KG» в производстве ржаного хлеба и хлебобулочных изделий по международным стандартам WorldSkillsRussia» (19 апреля 2018 г.). Семинар провела ведущий технолог ООО «НЕОС ИНГРЕДИЕНТС», Раенко Елена Юрьевна, г. Москва. В семинаре приняли участие преподаватели и студенты из 4 ПОО Кемеровской области.

- вебинар на тему «Содержание и структура общеобразовательного цикла учебного плана» (26 апреля 2018 года);

- областной семинар по теме «Разработка и внедрение ФГОС СОО в пределах освоения образовательных программ СПО с учетом требований ФГОС СПО и получаемой профессии/ специальности» (15 июня 2018 г.) при участии зав. кафедрой ГБУ ДПО «КРИПО» Апухтиной А.Г., представителей отдела контроля качества образования Кузбассобнадзора Лапиной С.В. и Гампель В.Н.; на семинаре присутствовали 35 работников из 17 ПОО Кемеровской области;

- цикл обучающих вебинаров для педагогов ПОО региона на темы: «Особенности реализации ООП в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50», «Демонстрационный экзамен как новый формат подведения итогов обучения в профессиональных образовательных организациях», «Независимая оценка квалификаций как один из показателей качества подготовки выпускника» (май-июнь 2018 г.);

- тренировочные семинары по компетенциям: «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Хлебопечение», «Администрирование отеля» для участников и экспертов V Открытого Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) – 2018 Кемеровской области;

- 28.02.2019 для работников ПОО Кемеровской области был проведен семинар по теме «Методическое сопровождение реализации программ подготовки кадров по ТОП-50 и ТОП-Регион», в котором приняли участие 33 человека. Благодаря использованию новых технологий, педагогические работники удаленных территорий смогли принять участие в семинаре дистанционно по видео связи. На семинаре были рассмотрены следующие вопросы: формирование структуры и содержания программ учебных дисциплин и фондов

оценочных средств, разработка учебного плана, особенности реализации ФГОС СОО, план внеурочной деятельности, особенности реализации ФГОС СПО. Все участники отметили своевременность и актуальность освещенных тем, достаточность, полезность и практическую значимость полученной информации.

ГПОУ ЮТК:

- тренировочный семинар по компетенции «Эстетическая косметология» для участников и экспертов V Открытого Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) – 2018 Кемеровской области);

- мастер – класс «Расширенный уход за лицом»;

ГПОУ НТСТиСО:

- областной семинар «Новые инструменты оценки качества подготовки кадров: демонстрационный экзамен, движение WSR и Абилимпикс», 25.10.2018;

ГПОУ НТПП:

- мастер-класс «Инновационные технологии в приготовлении и оформлении кондитерских изделий: работа с изомальтом. Изготовление цветов разного уровня сложности»;

- семинар «Технология подготовки обучающихся к чемпионатам профессионального мастерства WorldSkillsRussia, Абилимпикс»;

- семинар «Инновационные технологии в приготовлении кондитерских изделий»;

ГПОУ НТЭТ:

- вебинар «Современные подходы к определению форм текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по учебной дисциплине и профессиональному модулю»;

ГБУ ДПО «КРИПО»:

- областная тематическая консультация «Разработка и реализация программы коррекционной работы ПОО в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования», 20.02.2018;

- Международная научно-практическая конференция «Профессиональное образование и занятость молодежи: XXI век. Подготовка кадров для инновационной экономики на основе широкого внедрения передовых технологий», 11.04.2018;

- вебинар по теме «Программно-методическое обеспечение преподавания общеобразовательных учебных дисциплин в ПОО в соответствии с требованиями ФГОС СОО», 19.04.2018;

- региональная конференции руководителей и педагогических работников системы профессионального образования Кузбасса «Основные направления повышения качества образования в региональной системе СПО», август 2018;

- областной семинар «Основы работы в LMS Moodle», 26-28.09.2018;

- вебинар по теме: «Информационно-методическое сопровождение подготовки и проведения V Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) – 2018», 04.10.2018;

- областная тематическая консультация «Организация трансфера опыта разработки и реализации образовательных программ по ТОП-50 в региональную систему СПО», 11.10.2018;

- областной семинар по теме «Организация и проведение профессиональных проб для старшеклассников», 31.10.2018;

- вебинар по теме «Независимая оценка качества образовательной деятельности П», 07.11.2018;

- вебинар по теме: «Организационно-методическое сопровождение и основные требования к проведению соревнований «Навыки мудрых» для специалистов возрастной категории 50 + в рамках V Открытого Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) – 2018 Кемеровской области», 08.11.2018;

- баркемп «Кадры и образование для цифровой экономики», 23.11.2018;

- тренинг для специалистов, отвечающих за работу в системе оценивания результатов

конкурсантов (система CIS) во время V Открытого Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) – 2018 Кемеровской области», 28-29.11.2018;

- воркшоп по теме «Организационно-методическое сопровождение процесса гармонизации ФГОС СПО, профессиональных стандартов, стандартов ВСП в условиях реализации проекта ТОП-50», 3-4.12.2018;

- тренинг для главных экспертов и заместителей главных экспертов V Открытого Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) – 2018 Кемеровской области», 5-6.12.2018;

- VII Всероссийская Конференция «Повышение эффективности и результативности деятельности и управления ресурсами образовательной организации», 6-7.12.2018;

- дистанционный семинар «Проектирование контрольно-оценочных средств по дисциплине, профессиональному модулю», декабрь 2018;

- семинар «Современные формы и методы профориентационной работы с обучающимися и воспитанниками», 12.12.2018;

- вебинар по теме «Внутрифирменное обучение педагогов ПОО с использованием современных технологий», 13.12.2018.

10. Информационная поддержка проекта.

Опыт разработки образовательных программ по ФГОС СПО (ТОП-50) был представлен педагогической общественности Кемеровской области в рамках областной «Августовской конференции работников СПО-2017» и на совещании представителей ведущих ПОО Кемеровской области в октябре 2018 года, что позволило ПОО области своевременно получить ответы и разъяснения по возникшим трудностям при составлении ООП.

С целью передачи опыта, полученного в ходе реализации проекта по созданию и деятельности региональной площадки сетевого взаимодействия, представители РПСВ (ГПОУ КемТИПиСУ) выступили на вебинаре «Обсуждение и распространение лучших практик формирования и обеспечения деятельности региональных сетей подготовки кадров по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям СПО».

В декабре представители РПСВ (ГПОУ КемТИПиСУ) выступили с очным докладом (с применением дистанционных технологий) на тему «Организация сетевого взаимодействия и актуализация подготовки кадров по наиболее востребованным профессиям и специальностям СПО в области «Искусство, дизайн и сфера услуг» на:

- Межрегиональной научно-практической конференции «Профессиональное образование по ТОП-50: первые итоги, проблемы и перспективы», организатором которой был БПОУ ВО «Вологодский колледж технологии и дизайна», РПСВ по направлению «Искусство, дизайн и сфера услуг» Вологодской области;

- Всероссийской научно-практической конференции «Стандарты ТОП-50 как вектор развития профессионального образования», организатором которой был ГБПОУ «Курганский государственный колледж», РПСВ по УГС 08.00.00 Техника и технологии строительства Курганской области.

Представленный опыт вызвал повышенный интерес: организаторы и участники конференций активно задавали вопросы, а также выразили желание продолжить дальнейшее сотрудничество.

Заключение

Роль методических служб в организации и сопровождении участия техникума в проектной деятельности очень высока. При работе над проектом методическая служба решает широкий спектр задач на всех этапах: от мотивации педагогических работников до обобщения полученных результатов и трансляции лучших практик.

В данной работе рассмотрены подходы к организации совместной деятельности методических служб, руководящих и педагогических работников пяти ПОО Кемеровской области, вошедших в сеть; обозначены трудности, с которыми столкнулись участники при выполнении некоторых видов работ в рамках совместной работы, описаны использованные пути их преодоления.

Рассмотрены этапы и результаты работы по четырем основным направлениям в рамках актуализации содержания подготовки кадров на основе применения новых ФГОС СПО по ТОП-50, разработки и реализации основных образовательных программ, в том числе с использованием электронного обучения и ДОТ. Указаны формы взаимодействия членов рабочих групп, наиболее удобными из которых оказались регулярные еженедельные вебинары на платформе сайта РПСВ в сети Интернет. Представлены алгоритмы взаимодействия всех участников региональной сети.

Перечислены мероприятия, совместно проведенные участниками сети, в рамках подготовки и проведения апробации процедуры демонстрационного экзамена по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Администрирование отеля». Подведены итоги на основе полученных результатов, намечены перспективы по повышению качества образовательных результатов.

Проведен анализ потребностей в повышении квалификации работников участников сети, на основе полученных результатов было организовано обучение по программам повышения квалификации/стажировок на базе различных организаций, в том числе на базе МЦК, предприятий и иных организаций, по стандартам Ворлдскиллс и т.д. Кроме того, разработаны и реализованы программы повышения квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения совместно с участниками сети с использованием электронного обучения и ДОТ.

Представлены мероприятия по организации и проведению регионального чемпионата по профессиональному мастерству «Молодые профессионалы» Ворлдскиллс и результаты участия представителей ПОО, участников сети.

Приведен подробный перечень совместно реализованных мероприятий по трансляции лучших методик и технологий подготовки кадров по ТОП-50.

Несмотря на успешное выполнение всех мероприятий согласно Дорожной карте проекта, получение положительных результатов, одобрения со стороны кураторов проекта и колоссального опыта, предстоит большая работа по повышению эффективности участия в проектной деятельности: повышение проектной компетенции педагогических и руководящих работников.

Для повышения эффективности совместной деятельности всех участников сети по обеспечению подготовки кадров по ТОП-50, трансляции в массовую практику новых технологий и форм обучения, достижению системного эффекта основными векторами развития региональной сети подготовки кадров в 2019-2020 году мы видим следующие:

1. Развитие в региональной сети ПОО современной инфраструктуры подготовки высококвалифицированных специалистов и рабочих кадров в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями. В рамках этого направления планируется создать на базе РПСВ региональный центр компетенций (далее - РЦК) в области сферы услуг с учетом разрабатываемой Стратегии социально-экономического развития Кемеровской области до 2035 года. Это позволит сконцентрировать имеющиеся ресурсы (материально-технические, кадровые, методические, информационные и т.д.), модернизировать материально-техническую базу региональной сети при подготовке кадров по ТОП-50, входящим в заявленную область.

На базе участников сети, включая РПСВ, планируется создать площадки современной образовательной инфраструктуры:

- специализированные центры компетенций: 2019 год – СЦК по компетенции «Администрирование отеля» к 2020 году – по компетенции «Кондитерское дело»;
- центры проведения демонстрационного экзамена: по 4 компетенциям в 2019 году и по 5 компетенциям к 2020 году.
- центр опережающей профессиональной подготовки в области сферы услуг: создать к 2020 году.

Участниками сети планируется использовать современное оборудование для подготовки, переподготовки и повышения квалификации граждан по наиболее востребованным и перспективным профессиям на уровне, соответствующем стандартам Ворлдскиллс, в том числе по программе ускоренного обучения.

2. Формирование кадрового потенциала региональной сети для проведения обучения и оценки соответствующей квалификации по стандартам Ворлдскиллс через реализацию программ повышения квалификации педагогов и мастеров производственного обучения профильных ПОО, в том числе в форме стажировки, обмен лучшими практиками, формирование управленческих команд, обучение проектным технологиям, формирование экспертного сообщества в ходе подготовки и проведения региональных и национальных чемпионатов, итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена.

3. Создание современных условий для реализации основных профессиональных образовательных программ СПО, а также программ профессиональной подготовки и дополнительных профессиональных образовательных программ, реализуемых участниками сети в заявленной области через сетевое использование современной материально-технической базы участников в обучении профессиям и специальностям; развитие онлайн-среды (в том числе электронные образовательные ресурсы и сервисы); реализацию программ совместно с работодателями.

4. Формирование условий для создания опережающей адаптивной подготовки кадров участниками сети, минимизирующей кадровые дефициты в заявленной области в соответствии с текущими и перспективными требованиями рынка труда через создание механизмов синхронизации кадрово-компетентностных запросов региональных работодателей с содержанием и форматом подготовки кадров региональной сетью ПОО в рамках разработки клиентоориентированных краткосрочных образовательных программ.