Министерство общего и профессионального образования Свердловской области Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

**(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)**

****

**Августовская конференция   
педагогических работников Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области**

**«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»**

***«Стратегические направления развития среднего профессионального образования:   
проблемы, перспективы, инновации»***

г. Екатеринбург

2017 год

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ……………………………………………………………………………..4

Ф.И. Исламгалиев: «Подготовка профессионалов высокого уровня»………….. 5

А.С. Пономарев: «Консолидация ресурсов бизнеса, государства и сферы образования в развитии среднего профессионального образования»…………..15

И.Г. Кофман: «Особенности формирования учебных планов по новым профессиям и специальностям»…………………………………………………… 17

Е.Ю. Шаманаева: «формирование профессиональных компетенций обучающихся на основе стандартов WORLDSKILLS»…………………………………………...20

К.А. Судакова: «Профилактика проявлений экстремизма в учреждениях среднего профессионального образования»…………………………………………………22

Л.Н. Пузанова: «Особенности экологического образования в условиях Образовательного процесса в техникуме индустрии питания и услуг «Кулинар»……………………………………………………………………………26

Н.В. Пирогова: «Роль общеобразовательных дисциплин в реализации образовательных программ топ 50»………………………………………………28

Т.И. Перовская: «Роль студенческого медиаканала в формировании активной жизненной позиции студента»………………………………………………………30

С.В. Иванова: «Интерактивные обучающие технологии в профессиональном образовании»…………………………………………………………………………32

И.Ю. Емельянова: «Конкурсы профессионального мастерства – как один из эффективных методов профессионального обучения»…………………………..37

Г.С. Диденко, Д.Н. Переверзев: «Воспитание гражданско-патриотических качеств обучающихся в учебной и внеучебной деятельности»……………………………..41

В.А. Злобинский: «Музейная работа. Студенческие медиапроекты»……………49

Ю.А. Горбунова: «Приоритетные задачи профессиональной ориентации молодежи»…………………………………………………………………………….52

РЕЗОЛЮЦИЯ………………………………………………………………………..

ВВЕДЕНИЕ.

30 августа 2017 года на базе Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар» состоялась конференция педагогических работников «Стратегические направления развития среднего профессионального образования: проблемы, перспективы, инновации».

Директором Техникума индустрии питания и услуг «Кулинар» Феликсом Галиаскаровичем Исламгалиевым были подведены итоги 2016-2017 учебного года и поставлены стратегические задачи на перспективу.

На конференции приняли участие социальные партнеры Техникума, активно взаимодействующие с учреждением: Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области, Комитет по товарному рынку Администрации г. Екатеринбурга, Межрегиональный Центр Компетенций, ГАОУ ДПО Свердловской области «Институт развития образования», МБУ «Центр социально-психологической помощи детям и молодежи «Форпост» и Спортивно-патриотический клуб «Альфа».

В своем выступлении директор Техникума подчеркнул, что перед системой подготовки кадров, перед педагогическим коллективом сегодня поставлена главная задача – это развитие системы среднего профессионального образования в целях подготовки специалистов в соответствии с лучшими мировыми стандартами и передовыми технологиями, и одним из стратегических направлений в деятельности коллектива является инновационная и практико - ориентированная деятельность на основе современных организационных, методических и информационно-технологических инструментов.

Ф. Г. Исламгалиев отметил, что за прошедший период в техникуме произошли серьезные изменения в развитии: в 2016 году ГАПОУ «ТИПУ «Кулинар» признан высокоэффективным образовательным учреждением, а в 2017 году вошел в состав ведущих колледжей Свердловской области, обеспечивающих подготовку кадров по наиболее востребованным и перспективным специальностям и рабочим профессиям (ТОП-50).

По решению учебно - методического объединения Уральского Федерального округа Техникум «Кулинар» является базовой площадкой по разработке и апробации учебно-методических материалов, обеспечивающих ФГОС СПО по перечню ТОП-50 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в сфере общественного питания.

В августе 2017 года коллектив Техникума успешно прошел процедуру лицензирования и получил лицензию на право реализации 2-х образовательных программ по ТОП-50: программа СПО 43.01.09 «Повар, кондитер», программа СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

При этом Ф.Г. Исламгалиевым отмечено, что еще более глобальные планы впереди.

В выступлении вице – президента Ассоциации кулинаров и рестораторов Свердловской области Старовойтовой Яны Юрьевны отмечено, что Ассоциация и Техникум активно и плодотворно работали и раньше, но этот год действительно созидательный. Работая во взаимодействии, в течение года внедряли элементы модели дуального обучения, действовали сообща в целях профессиональной подготовки студентов Техникума.

О взаимодействии техникума и Межрегионального Центра компетенций рассказала Майкова Полина Евгеньевна - Заместитель директора Уральского политехнического колледжа-МЦК, руководитель Учебного центра МЦК.

В своем докладе Полина Евгеньевна отметила, что Техникум сегодня находится в тренде, при этом определила основные стратегические направления деятельности, в которых и дальше необходимо двигаться: олимпиадное движение, движение Ворлдскиллс, независимая оценка качества, демонстрационный экзамен, сертификация квалификаций, развитие механизмов профессионально-общественной аккредитации, демонстрационный экзамен.

О развитии потребительского рынка в г. Екатеринбурге» доложила участникам конференции Фирстова Наталья Витальевна - и.о. Председателя Комитета по товарному рынку администрации г. Екатеринбурга. В выступлении отмечено, что количество вакансий по профессии «Повар» на рынке труда на 01.07.2017 составляет более 200, прирост предприятий общественного питания за I полугодие 2017 года составил 69 единиц.

Кадры, которые готовят в Техникуме «Кулинар», очень востребованы экономикой региона.

В ходе пленарного совещания конференции отражены вопросы об интерактивных обучающих технологиях в профессиональном образовании». Об этом четко сказано в докладе Ивановой Светланы Васильевны, кандидата педагогических наук, доцента кафедры профессионального образования ГАОУ ДПО Свердловской области «Институт развития образования»). Об организации профилактической работы с лицами подросткового и юношеского возраста отмечено в выступлении Дерягиной Юлии Юрьевны - директора МБУ «Центр социально-психологической помощи детям и молодежи «Форпост».

Не менее продуктивными стали выступления педагогов техникума на секциях конференции.

Активно в режиме дискуссионной площадки обсуждались вопросы: Особенности организации и ведения профориентационной работы в ситуации ввода ТОП-50. Медиаобразование как основа формирования мировоззрения подростка. Инновационные технологии приготовления и подачи блюд в соответствии с элементами WS. Практико-ориентированные методы обучения (элементы дуального обучения) и связанные с ними инфраструктурные и технологические решения и многие другие.

В резолюции конференции подчеркнута важность развития стратегических направлений среднего профессионального образования, активного взаимодействия и плодотворного сотрудничества с социальными партнерами, работодателями, некоммерческими и общественными организациями.

*Ф.Г. Исламгалиев*

*директор Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»*

**ПОДГОТОВКА ПРОФЕССИОНАЛОВ ВЫСОКОГО УРОВНЯ**

**Уважаемые коллеги!**

**Участники конференции!**

Прежде всего, хочу поздравить всех с началом нового учебного года и сообщить, что Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар» успешно прошел приемку образовательных учреждений по всем показателям, и поблагодарить всех, кто был задействован в подготовке учреждения к приемке!!!!

Хочу выразить глубокую признательность педагогам и сотрудникам Техникума за то, что подготовили замечательные кадры для экономики Свердловской области, Губернаторских стипендиатов, победителей фестивалей, выставок, конкурсов профессионального мастерства регионального и Всероссийского уровня, воспитали хороших людей и настоящих профессионалов высокого уровня.

Профессиональное образование Свердловской области находится сегодня на этапе больших изменений и перемен.

Перед системой подготовки кадров, перед нами сегодня поставлена главная задача – это развитие системы среднего профессионального образования в целях подготовки специалистов в соответствии с лучшими мировыми стандартами и передовыми технологиями.

Одним из стратегических направлений в профессиональном образовании определилась инновационная и практико - ориентированная деятельность образовательных учреждений на основе проектных подходов и современных организационных, методических и информационно-технологических инструментов.

В Российской Федерации и Свердловской области разработан Комплекс мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, создание условий для обеспечения соответствия квалификаций выпускников требованиям современной экономики, консолидации ресурсов бизнеса, государства и сферы образования в развитии системы СПО; ведется разработка мониторинга качества подготовки кадров.

Вот уже более 80 лет подготовка в Техникуме ведется по профессиям пекарь, повар, кондитер, и по специальностям сферы общественного питания.

На одном из совещаний в администрации города Екатеринбурга прозвучала мысль о том, что какое-то время о «Кулинаре» не было слышно, но в этом году яркие достижения обучающихся и педагогов позволяют сделать вывод, что «Кулинар» вновь активизирует деятельность, выходит на передовые позиции.

Сегодня в Техникуме осуществляется переход на внедрение новых профессиональных и образовательных стандартов в соответствии с перечнем   
50-ти наиболее востребованных и перспективных профессий и специальностей среднего профессионального образования (ТОП-50), реализуются новые профессиональные образовательные программы, внедряются стандарты World Skills, проводятся конкурсы профессионального мастерства. Все усилия коллектива Техникума направлены на совершенствование содержания профессионального образования, внедрение актуальных методик, образовательных технологий и нового инструмента оценки качества подготовки кадров – демонстрационного экзамена.

В 2016 году ГАПОУ «ТИПУ «Кулинар» признан высокоэффективным образовательным учреждением, а в 2017 году вошел в состав ведущих колледжей Свердловской области, обеспечивающих подготовку кадров по наиболее востребованным и перспективным специальностям и рабочим профессиям (ТОП-50).

По решению учебно - методического объединения Уральского Федерального округа Кулинар является базовой площадкой по разработке и апробации учебно-методических материалов, обеспечивающих ФГОС СПО по перечню ТОП-50 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в сфере общественного питания.

В августе 2017 года коллектив Техникума успешно прошел процедуру лицензирования и получил лицензию на право реализации 2-х образовательных программ: программа СПО 43.01.09 «Повар, кондитер», программа СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское».

В одном из интервью на медиаканале г. Екатеринбурга я уже отмечал, что деятельность «Кулинара» держится на «4-х китах», это стратегические направления развития:

Взаимодействие с нашими партнерами.

Кадровая политика.

Развитие материально-технической базы.

Инновационные проекты.

Одним из стратегических направлений нашей работы считаем развитие межведомственного взаимодействия и социального партнерства

Реализация многих проектов была бы невозможной без участия в них наших партнеров и коллег, которым мы выражаем благодарность за сотрудничество.

Для нас очень важна информация о развитии потребительского рынка в г. Екатеринбурге, перспективах развития отрасли общественного питания.

Важно соотнести прогнозные потребности экономики региона и наши возможности.

Выпускники Техникума зарекомендовали себя перспективными работниками, способными к развитию, карьерному продвижению, поэтому предприятия торговли, общественного питания и пищевой промышленности Екатеринбурга и Свердловской области охотно принимают их на работу. Более 90% выпускников после окончания Техникума трудоустраиваются. По специальности на предприятиях отрасли работают 81,5% выпускников.

В 2017 году из 248 выпускников техникума-156 трудоустроились,   
37-продолжили обучение в учреждениях высшего профессионального образования, 40 –армия, 8-отпуск по уходу за ребенком, 7 – не определились с выбором.

Для нас важно сотрудничество с предприятиями, нашими работодателями.

Идет активное и последовательное внедрение практико-ориентированной (дуальной) модели обучения. Она предусматривает сотрудничество с предприятиями – партнерами в процессе разработки учебных планов, образовательных программ, увеличение их практикоориентированности, закрепление обучающихся на рабочих местах, в процессе промежуточной аттестации обучающихся при выполнении нормативов повышенных разрядов, в педагогическом аудите качества теоретического обучения в соответствии с требованиями Федеральных государственных образовательных и Профессиональных стандартов.

И главными нашими партнерами являются Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области. Пономарев Аркадий Сергеевич, Ассоциация кулинаров «Вкус Мира Рус» г. Москва, Олейников Владимир Андреевич.

Благодаря сотрудничеству с Ассоциацией кулинаров и рестораторов Свердловской области наши педагоги и студенты участвуют в мероприятиях международного уровня, имеют возможность уже во время обучения в Техникуме перенять опыт ведущих шеф-поваров ведущих ресторанов Уральской столицы,

г. Москвы.

С более чем 150 предприятиями заключены договоры о сотрудничестве. В настоящее время взаимоотношения Техникума и предприятий строятся на принципах социального партнерства. Предприятия принимают участие в работе государственных аттестационных комиссий, назначении именных стипендий, Ярмарке вакансий и открытых мероприятиях Техникума.

Представители предприятий – социальных партнеров участвуют в оценке результатов обучения студентов на разных этапах учебного процесса:

– принимают квалификационные экзамены на практике;

– рецензируют отчеты по практике;

– являются членами комиссий государственной итоговой аттестации студентов;

– принимают участие в работе ежегодных ярмарок вакансий;

– согласовывают комплект оценочных средств (КОС) на ГИА.

Практико-ориентированный подход обеспечивается организацией практического обучения студентов. Организация практики направлена на выполнение требований Государственного образовательного стандарта в части требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников в соответствии с получаемой специальностью и квалификацией и предусматривает непрерывность, комплексность, последовательное овладение студентами программой практического обучения, логическую связь теоретического и практического обучения.

Сотрудничество с предприятиями осуществляется также в части разработки и согласования конкурсных заданий, работы в жюри, повышения квалификации педагогов, корректировки содержания образовательных программ, проведения совместной профориентационной деятельности.

В течение последних 2-х лет ГАПОУ «ТИПУ «Кулинар» стал площадкой для проведения: регионального отборочного этапа Национального чемпионата профессионального мастерства для людей с инвалидностью «Абилимпикс» – 1 место, Участие в Национальном чемпионате профессионального мастерства для людей с инвалидностью «Абилимпикс».

В соответствии с перечнем официальных конкурсных площадок культурного проекта «Дельфийские игры - 2017» местом проведения номинации «Кулинарное искусство» определено ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар» «Дельфийские игры - 2017» и в номинации «Кулинарное искусство» завоевано 1 место.

В Чемпионате **Юниорскиллс- 2017 -** профессиональных состязаний школьников в кулинарном и поварском искусстве – команда Свердловской области стала призером на национальном Чемпионате.

В тройке лидеров на открытом Региональном Чемпионате «МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ» (WORLDSKILLS RUSSIA) СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ есть наши студенты.

1 место в IV Международный Фестиваль Барбекю-2017.

Одновременно, обучающиеся Техникума успешно выступали в олимпиадах профессионального мастерства - по компетенциям «Поварское дело» «Кондитерское дело», «Хлебопечение», «Ресторанный сервис», образовательной программе «Технологии продукции общественного питания», участвовали в выставках, мастер-классах, Фестивалях кулинарного искусства всероссийского и международного уровня.

На основании приказа Министерства общего и профессионального образования Свердловской области от 30.01.2017 № 20-и «Кулинар» определен в качестве площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, экзамен проведен 26-30 июня 2017 год, 18 студентов сдали успешно этот сложнейший экзамен, который длился 4 дня.

Для профессии повар, кондитер по новым образовательным стандартам данная процедура будет обязательной.

Задача на ближайшее будущее – отработка стажировок на предприятиях общественного питания мастерами производственного обучения и преподавателями специальных дисциплин с присвоением рабочих разрядов.

Для нас важно сотрудничество с нашими партнерами и в области воспитательной работы, психолого-педагогического сопровождения, гражданско-патриотического воспитания. Поэтому сегодня пригласили наших коллег и хотим обсудить стратегические направления в нашей работе.

Благоприятная атмосфера в Техникуме создает особый дух, атмосферу, помогает студентам идти вперед.

Мы стремимся к тому, чтобы наши выпускники чувствовали себя в дальнейшем уверенно и надежно, а наши студенты и родители гордились его славной историей и традициями.

Формирование социально-активных студентов является важнейшим направлением воспитания и развития у студентов гражданственности, уважения к правам и свободам человека, любви к Родине, семье, патриотического и национального самосознания. В этом направлении воспитания интегрированы гражданское, правовое, патриотическое и политическое воспитание.

В Техникуме организована работа музея боевой и трудовой славы (руководитель В.А. Злобинский).

Большое внимание в техникуме уделяется формированию здорового образа жизни, профилактике асоциальных явлений. К работе со студентами привлекаются социальные партнеры, общественные и государственные организации (спортивно-патриотический клуб «Альфа», лыжная база «Динамо» (взаимодействует И.М. Кондратьев), Городской центр медицинской профилактики, Центр социально-психологической помощи детям и молодежи «Форпост» и др.).

Расширяется работа по становлению творческих коллективов, в которых принимают участие студенты. Это и творческий коллектив «Дубль», танцевальная команда «Семга», команда КВН «Стабильность», группа начинающих театральных актеров, волонтерская команда. Здесь студенты не только занимаются интересным для себя делом, но и социально–значимой деятельностью. В этих командах задействованы 75 студентов, которые совместно со своими руководителями принимают активное участие на местном, городском и областном уровнях (руководитель И.В. Мехонцева).

На качественный уровень поднимается студенческое самоуправление. В этом году студенты активно и самостоятельно решали проблемы питания, проживания в общежитии, организации внеучебной деятельности.

Хотя активность студентов могла бы проявляться и в большей степени, не хватает пока инициативности в вопросах контроля посещаемости учебных занятий, организации студенческой исследовательской деятельности, привлечения школьников в рамках профориентации, поддержки имиджа образовательного учреждения (сайт, издательская деятельность, медиа-проекты, и др.)

Второе стратегическое направление деятельности – это Кадровое обеспечение образовательного процесса

Сегодня очень высокие требования к профессиональным качествам педагога. Утвержден и действует профессиональный стандарт педагога. Требование обязательного высшего образования, наличия педагогического образования, повышения квалификации не реже чем 1 раз в 3 года, обязательного прохождения стажировок на предприятиях отрасли для мастеров производственного обучения и преподавателей специальных дисциплин накладывает особую ответственность для каждого участника образовательного процесса.

В прошедшем учебном году мы задали неплохой темп, который намерены сохранить и в будущем.

В 2016-2017 году по дополнительным профессиональным программам повышения квалификации и программам переподготовки обучились на бюджетной основе 38 педагогов, что составило 74,5% от общего количества педагогов.

Основные темы касаются разработки образовательных программ СПО с учетом требований профессиональных стандартов и WorldSkills, использованию инновационных производственных технологий в образовательной деятельности профессиональной образовательной организации, практике и методике подготовки кадров по профессии (специальности) «Повар–кондитер» с учетом стандарта WorldSkills International по компетенции «Поварское дело».

Преподаватели и мастера производственного обучения участвуют   
в окружных, городских и всероссийских тематических семинарах, вебинарах, тренингах, он-лайн конференциях.

Задача этого года – организация олимпиадного движения по учебным дисциплинам общеобразовательного и профессионального цикла на базе Техникума, ориентация проведения городских и областных мероприятий (конференций, «круглых столов» и др.) на базу Техникума.

**На базе** ГАПОУ «ТИПУ «Кулинар» **в многофункциональном центре прикладных квалификаций (далее – МЦПК)** осуществляется подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров с учётом актуальных и перспективных потребностей конкретных работодателей, рынка труда Свердловской области, а также организованы стажировки для преподавателей и мастеров производственного обучения образовательных организаций Свердловской области. Общее количество лиц всех категорий, прошедших обучение в МФЦПК, за 2016 год, составляет 121человек.

Количество лиц, прошедших профессиональную переподготовку по программе «Повар» - 29 слушателя;

по программе «Кондитер» - 17 слушателей;

по программе «Пекарь» - 5 слушателей.

Дополнительное профессиональное образование

по программе «Повар» - 36 человек;

по программе «Кондитер» - 25 человек;

по программе «Пекарь» - 9 человека

На базе МЦПК проводятся мастер-классы по приготовлению различных блюд для детей дошкольного и школьного возраста.

В 107-2018 учебном году планируется ежемесячное проведение мастер-классов для студентов, детей и взрослого населения; организация предпрофильной подготовка школьников; организация курсов переподготовки по программам «Повар», «Кондитер», «Пекарь», «Официант»; курсов повышения квалификации по программам «Повар», «Кондитер», «Пекарь»; «Работа с мастикой», «Работа с шоколадом» и др.; разработка и внедрение программ дистанционного профессионального обучения; организация и проведение конкурсов и фестивалей.

Ключевая фигура в образовательном процессе - это педагог.

Очень важно, чтобы педагог чувствовал себя социально защищенным, и здесь необходимо отметить, что среднемесячная заработная плата педагогических работников в 2012–2016 годах выросла:

в общем образовании – на 25,8 процента (для сравнения);

в профессиональном образовании – на 68,2 процента.

Среднемесячная заработная плата за январь–декабрь 2016 года в целом по области выросла у преподавателей и мастеров профессиональных образовательных организаций – на 1,5 процента.

Среднемесячная заработная плата педагогических работников в 2017 году составила 31 264,34 руб. Увеличение с прошлым годом на 10% ,что превышает показатели по области (заработная плата преподавателей и мастеров производственного обучения образовательных организаций начального и среднего профессионального образования в Свердловской области составляет 28,5 тыс. рублей).

В Техникуме действует коллективный договор, соответствии с которым предоставлены дополнительные льготы сотрудникам техникума.

3. Третье стратегическое направление – это материально-техническое обеспечение образовательного процесса.

В 2016-2017 году финансирование материально-технической базы составило Финансирование материально-технической базы в 2016-2017 году составило   
12 722 865,00 рублей

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 2016 | 2017 | ИТОГО |
| Учебная литература | 95 293,63 | 83 611,08 | 178 904,71 |
| Оборудование | 616 070,45 | 952 867,60 | 156 8938,05 |
| Ремонтные работы(целевые средства) | 4 944 849,00 (кровля спортзала и общежития) | 4 578 867,00 (спортзал) | 9 523 716,00 |
| Ремонтные работы | 517 404,24 | 283 902,00  (+ план ремонт лаборатории, ремонт душевых=650 000,00) | 801 306,24  + план  650 000,00 |
| Всего | 6173617,32 | 6549247,68 | 12722865,00 |
| Двенадцать миллионов семьсот двадцать две тысячи восемьсот шестьдесят пять рублей. | | | |

**4. Четвертое стратегическое направление «Инновационные проекты».**

**В Техникуме активно развиваются инновационные проекты, направленные на повышение качества подготовки специалистов.**

4.1. Проект «Медиа-образование».

В Техникуме реализуются медиапроекты по повышению общественного престижа среднего профессионального образования, популяризации профессий и специальностей, по которым ведется подготовка в техникуме. В течение года активно велась работа по подготовке издательских проектов: готовятся к выпуску кулинарный сборник «КУЛИНАР-ные рецепты: Мастера и не только!», сборник о Техникуме «Кулинар», актуализирован выпуск газеты «Наш КУЛИНАР», ведется работа по выпуску студенческого вестника, осуществляется сотрудничество с МЕДИА-каналами.

В рамках медиаобразования изготавливаем собственную медиапродукцию: рекламные проспекты, видеофильмы, в Техникуме работает медиаканал.

*Справочно:*

*Осуществление связи с общественностью, СМИ*

*Создан фильм о техникуме "Кулинар"*

*Областной студенческий конкурс интересных видеофильмов РГППУ (1 место)*

*Изготовление медиапродукции: с ТВ-каналами - 4, 10, 41 – Домашний, ОТВ*

*Рекламный ролик о профессии «Повар» с участием студентов Техникума*

*Участие в проекте ОТВ «Дублер»;*

*Подготовка видеоролика с участием студентов техникума (организация видеосъемки 28.04.2017)*

*Работа с телевизионным каналом 41 –участие преподавателя Полуяновой И.П. –об истории Свердловского кекса*

*Изготовление собственной медиапродукции: рекламные проспекты, видеофильмы;*

*Работа медиаканала в Техникуме.*

*Размещение в электронных средствах массовой информации тематических программ*

*Ссылки:*

*Фигурная нарезка овощей - Четвертый канал http://www.channel4.ru/stories/12505/*

*https://vk.com/kulinar\_80?z=video-54463293\_456239035%2F640c8456b25ce8c169%2Fpl\_wall\_-54463293*

*Рубрика "День открытых дверей" 4 канал.*

4.2. Проект «В мир профессий по компасу»

В ГАПОУ «ТИПУ «Кулинар» работает Центр профориентациии трудоустройства выпускников.

Главной задачей деятельности Центра является профориентация,   
содействие трудоустройству выпускников и международное сотрудничество   
ГАПОУ СО ТИПУ «Кулинар».

Охвачено мероприятиями по профориентации более 90 школ.

Это открытые мастер-классы *(*мастер класс по выпечке блинов, мастер класс по лепке из соленого теста, мастер класс по сервировке стола), Дни открытых дверей, организация экскурсий, профессиональные пробы, Конкурсы, олимпиады, проводимые для школьников, Ярмарка вакансий и др.

Профориентационная работа проводится систематически всеми подразделениями Техникума и на всех уровнях. Основные формы:

– распространение рекламной информации в районных управлениях образования г. Екатеринбурга и школах города и области;

– подготовка и размещение рекламной и иной информации о Техникуме   
в средствах массовой информации;

– действие мобильных профориентационнных бригад;

– регулярное проведение 2 раза в год Дня открытых дверей для выпускников 9 и 11 классов и их родителей.

Справочно:

*13-15 февраля 2017 - Проведение мастер классов для обучающихся школ в рамках проведения Регионального этапа "Junior Skills" (15 человек)*

*-мастер класс по лепке из мастики*

*-мастер класс по складыванию салфеток*

*21 февраля - Проведение мастер классов в рамках проведения "Дня открытых дверей"для сотрудников консульств и обучающихся школ (100 человек)*

*-мастер класс по выпечке блинов*

*-мастер класс по лепке из соленого теста*

*-мастер класс по сервировке стола*

*13 апреля - Проведение мастер классов в рамках проведения "Дня открытых дверей"для обучающихся школ (250 человек)*

*-мастер класс по карвингу*

*-мастер класс по лепке из соленого теста*

*-мастер класс по сервировке стола*

*Март - проведение мастер классов для обучающихся школ г. Сысерти в рамках проведения экскурсии в ГАПОУ СО ТИПУ "Кулинар" (18 человек)*

*16 мая - проведение мастер классов для обучающихся МОУ СОШ №63 в рамках проведения экскурсии в ГАПОУ СО ТИПУ "Кулинар" (33 человека)*

*Профессиональные пробы – 14 февраля, 11 апреля, 29 мая,-150 чел.*

*Элективные курсы профильной (предпрофильной) направленности, проводимые для школьников во 2 полугодии 2016-2017 учебного года \**

*Организация Детской школы «Дело вкуса» - 10 человек, еженедельно.*

*Конкурсы, олимпиады, проводимые для школьников во 2 полугодии 2016-2017 учебного года \**

*13-15 февраля - Проведение регионального этапа конкурса "Junior Skills"*

*25 человек)*

*Подготовка 2 учащихся школ г. Полевской к национальному чемпионату "Junior Skills" (г. Краснодар», стали призерами – 3 место).*

*Организованы экскурсии школьников ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»:*

*проведение экскурсии в ГАПОУ СО ТИПУ "Кулинар" для обучающихся школ г. Сысерти (18 человек)*

*16 мая - проведение экскурсии в ГАПОУ СО ТИПУ "Кулинар" для обучающихся МОУ СОШ №63 в рамках проведения (33 человека)*

*Дни открытых дверей в образовательном учреждении во 2016-2017 учебном году \**

*21 февраля - Проведение "Дня открытых дверей"для обучающихся школ (100 человек)*

*13 апреля - Проведение "Дня открытых дверей"для обучающихся школ (250 человек)*

*С 18 по 23 апреля 2017 года в соответствии с перечнем официальных конкурсных площадок культурного проекта «Дельфийские игры - 2017» Место проведения номинации «Кулинарное искусство» – ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар». Победителем конкурса в номинации «Поварское дело» стал студент Техникума «Кулинар»*

*4 февраля - Проведение профориентационной встречи для обучающихся техникума с представителями ВУЗов - ФГБОУ ВО "УрГЭУ", ФГБОУ ВО "УРГАУ", ФГБОУ ВО "УГГУ". (100 человек)*

*Встреча студентов Техникума с администрацией УРГЭУ -15 чел.- 23 мая*

*12 мая - Проведение "Ярмарки вакансий" для обучающихся техникума (200 человек)*

Заключены Соглашения о сотрудничестве с организациями общего образования: муниципальными автономными общеобразовательными учреждениями – средними общеобразовательными школами г. Екатеринбурга   
№ 30, 145, 146, 165, 184 и Политехническим лицеем № 21 «Эрудит»   
г. Полевского.

Важно отметить, что в вопросах профориентации недостаточно межведомственного сотрудничества. Да, мы ежегодно принимаем участие в городском проекте «Профи – дебют», но одного мероприятия такого масштаба явно недостаточно, нужны экскурсии студентов и школьников на предприятия сервиса и общественного питания, нам нужны мероприятия с предприятиями, расширяющих кругозор наших педагогов и студентов: мастер-классы, участие студентов обслуживании мероприятий предприятий общественного питания, и др.

4.3. Проект «Кухни народов Мира»

Организация работы по международному сотрудничеству Техникума осуществляется по согласованию с Министерством международных и внешнеэкономических связей Свердловской области.

В рамках планирования деятельности в направлении международного сотрудничества предлагается:

Участие в международных конференциях, форумах, публикации в международных журналах.

Стажировки педагогов и студентов в образовательных центрах или на предприятиях общественного питания

Участие в работе международных делегаций.

Выставочная деятельность.

Проведение мастер-классов с приглашением ведущих шеф-поваров.

Совместная издательская деятельность (выпуск буклетов, книг, видеопродукции с совместным участием).

Организовано мероприятие «Уроки русской кухни для официальных представительств иностранных государств (в Свердловской области)».

В прошлом году создана группа с углубленным изучением английского языка (руководитель И.С. Шаманаева).

В Техникуме с 01 сентября 2017 года по 30 июня   
2018 года на площадке Техникума будет реализовываться проект «Кухни народов Мира», в рамках которого планируется проведение Мастер – классов представителей из разных государств Мира с презентацией национальных блюд.

В конце 2017 года планируется проведение научно-практической конференции с международным участием. Тема: «Ключевые направления развития образовательных учреждений профессионального образования».

В течение года в Техникуме планируется проведение мастер-классов   
с различной тематикой, в том числе с приглашением зарубежных партнеров:

Праздничный кулинарный салон («Готовим для любимых мужчин», «Праздничный стол на 8 Марта», «Масленица», «Пасхальные узоры», «Удивляем родных и близких» и др.);

Карвинг, овощные композиции;

Декоративное складывание салфеток;

Использование мастики для украшения тортов и пирожных;

Искусство сервировки стола;

Современные тенденции приготовления и подачи коктейлей;

Искусство карамели.

Главный девиз наших мастеров «Мы готовим профессионалов высокого уровня», а главный принцип наших студентов «Хочешь стать профессионалом – стань им!!!».

Мы стараемся следовать за всеми новыми идеями и тенденциями развития профессионального образования, критически относиться к практическому опыту, активно строим планы на будущее.

Сегодня на секциях конференции мы обсудим данные направления, в заключительной части обсудим ваши предложения для включения в резолюцию конференции. Желаю всем плодотворной работы!

**Я обращаюсь к вам со словами искренней благодарности и признательности за ту огромную работу, которую вы вместе делаете каждый день, которая направлена на подготовку профессионалов высокого уровня, достойных для экономики Свердловской области.**

**Успехов вам, новых творческих открытий, талантливых учеников!**

Хочу пожелать никогда не останавливаться на своем профессиональном пути, получать огромное удовольствие от работы.

*А.С. Пономарев*

*Президента некоммерческой организацией*

*«Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области»*

**КОНСОЛИДАЦИЯ РЕСУРСОВ БИЗНЕСА, ГОСУДАРСТВА И СФЕРЫ ОБРАЗОВАНИЯ В РАЗВИТИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Уважаемые коллеги!**

**Участники конференции!**

Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар» является одним из самых динамично развивающихся образовательных учреждений Свердловской области, работающим на перспективу, обеспечивая подготовку кадров по наиболее востребованным специальностям и рабочим профессиям в сфере общественного питания.

21 декабря 2016 года мы заключили соглашение с Техникумом   
о сотрудничестве и сделали правильный шаг.

Мы активно и плодотворно работали и раньше, но этот год действительно созидательный.

Работая во взаимодействии, мы внедряли элементы модели дуального обучения - системы обучения, основанной на взаимодействии организаций, действовали сообща в целях профессиональной подготовки студентов Техникума.

Дуальная система обеспечивает тесную взаимосвязь и взаимодействие профессионального обучения с предприятиями общественного питания. Сегодня у Техникума более 150 таких партнеров – предприятий сферы сервиса и услуг, с которыми заключены Соглашения о сотрудничестве.

Мы с большим удовольствием включились в работу по подготовке студентов Техникума к участию в кулинарном фестивале Международного уровня CHEF A LA RUSSE, наставниками студентов были ведущие шеф-повара ресторанов г. Екатеринбурга, мастера производственного обучения техникума, и студенты показали значительные результаты в своем мастерстве.

Мы помогали техникуму в организации XVI молодежных Дельфийских игр по номинации «Кулинарное искусство», и радовались победе студента Техникума «Кулинар» Крашенинников Андрей, считаем, что это наша общая победа.

Наша отрасль сегодня нуждается в ранней профориентации школьников, и поэтому поддерживаем инициативу Техникума - проводить на его базе обучение школьников, а также соревнования по компетенции Регионального чемпионата Юниорскиллс в рамках фестиваля «Молодые профессионалы **WorldSkills» , в котором участвуют ученики базовых школ техникума.**

**Техникум сегодня обрел новую жизнь, новое лицо, новый имидж: развивающееся, активное, идущее в ногу со временем образовательное учреждение.**

**Региональные власти, действительно оценили по заслугам результаты работы коллектива техникума, включив его в список ведущих колледжей.**

По отзывам руководителей предприятий и организаций, выпускники Техникума имеют хорошую подготовку по специальностям и быстро адаптируются на производстве, что позволяет большинству из них занять достойное место в трудовых коллективах предприятий торговли и общественного питания.

**Техникум начинает с этого года работать по стандартам ТОП-50, открывает новую лабораторию по поварскому и кулинарному делу, участвует активно во всех Всероссийских и международных конкурсах и Чемпионатах.**

**И мы выражаем желание и далее работать во взаимодействии и реализовывать планы совместной деятельности.**

Хочу пожелать **Успехов вам, новых творческих открытий, талантливых учеников!**

*И.Г. Кофман*

*Заведующий отделением*

*Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области*

*Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»*

**ОСОБЕННОСТИ ФОРМИРОВАНИЯ УЧЕБНЫХ ПЛАНОВ ПО НОВЫМ ПРОФЕССИЯМ И СПЕЦИАЛЬНОСТЯМ**

Учебный план-документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации. Поэтому он является частью основной образовательной программы и разрабатывается одновременно, после определения дисциплин вариативной части ОПОП.

Учебный план разрабатывали в соответствии с требованиями следующих нормативных документов:

* Федеральный закон об образовании в Российской Федерации № 273-ФЗ от 29.12.2012г.
* Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (ПР № 1565 от 09.12.2016г. регистрационный № 44828 от 20.12.2016г.)
* Письмо Министерства образования и науки РФ № 06-156 от 20.02.2017г. и № 06-174 от 01.03.2017г. О методических рекомендациях.
* Методические рекомендации по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям ЦРПО
* Примерная основная образовательная программа **Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Регистрационный номер:  43.02.15-170519

Дата регистрации в реестре:19/05/2017

Работа по разработке учебного плана начиналась с распределения часов по дисциплинам вариативной части исходя из структуры и объема образовательной программы по ФГОС СПО. В нем общий объем образовательной программы на базе среднего общего образования – 4464 академических часов из них:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл – не менее 432 часов;

- математический и общий естественнонаучный цикл – не менее 180 часов;

- общепрофессиональный цикл – не менее 612 часов;

- профессиональный цикл – не менее 1728 часов;

Государственная итоговая аттестация -216 часов.

На вариативную часть выделено 1296 часов.

Распределение часов на дисциплины проводили на заседаниях методических комиссий, решали коллегиально. Многое брали из программы по 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Поэтому, обсудив Примерную образовательную программу и примерные рабочие программы, распределили часы с добавлением в дисциплины выше перечисленных циклов и профессиональных модулей.

При разработке учебного плана руководствовались основными рекомендациями по разработке ОП СПО по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям (ТОП 50). К ним относятся следующие рекомендации:

* Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе не больше 36 часов;
* Объем образовательной нагрузки обучающихся при очной форме обучения во взаимодействии с преподавателем должен быть не менее 70% от объема, отводимого на данный элемент программы в целом, предусматриваемого учебным планом;
* Объем времени на изучение учебных дисциплин во взаимодействии с преподавателем должен составлять не менее 32 часов;
* Время, отводимое на самостоятельную работу обучающихся, входит в объем часов учебного плана;
* Суммарный бюджет объем времени по учебным циклам не может быть, менее соответствующих объемов, указанных во ФГОС СПО;
* Продолжительность каникул в учебном году должна составлять продолжительность каникул в учебном году, в том числе 2 недели в зимний период;
* При реализации программы на базе основного общего образования объем общей основной образовательной программы увеличивается на 1476 часов (для программы подготовки специалистов среднего звена). С учетом каникул объем образовательной нагрузки обучающихся по программе увеличивается на 1 год.

При составлении учебного плана реализация дисциплин «Физическая культура», и «Безопасность жизнедеятельности» планировались в соответствии с требованиями ФГОС СПО. Дисциплины всех циклов выбраны в соответствии с ФГОС СПО и рекомендациями по составлению основных образовательных программ и Примерных программ.

Объем нагрузки отводимы на практику оставили прежний, что составляет 50%, отводимого на профессиональный цикл.

Объем нагрузки отводимый на преддипломную практику составил 144 часа, что соответствует такое же количество, что и было по прежней программе.

Форму проведения государственной итоговой аттестации выбрали – защиту выпускной квалификационной работы с отведением 6 недель для подготовки и 2 недель на защиту.

Консультации для обучающихся очной или очно-заочной формы обучения предусматриваются образовательной организацией самостоятельно. Они складываются из времени, отводимого на дисциплину или из объема времени, выделенного на промежуточную аттестацию, в том числе в период реализации среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Объем нагрузки и формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией самостоятельно.

**Примерная структура учебного плана.**

* Титульный лист
* Сводные данные по бюджету времени
* План учебного процесса
* Учебная и производственная практика
* Перечень учебных лабораторий, кабинетов и мастерских
* Пояснительная записка

В разделе «Сводные данные по бюджету времени (в неделях) суммируются. Продолжительность обучения разным дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам, промежуточной и государственной итоговой аттестации, каникул, общее количество недель по курсам и на весь срок обучения. Указанные объемы времени в неделях должны соответствовать требованиям, указанным во ФГОС и учитывать положения ПООП.

Профессиональные модули в плане учебного процесса представлены междисциплинарными курсами, учебной и производственной практиками.

Для освоения каждого основного вида деятельности в состав модулей включаются учебная и производственная практики.

В плане учебного процесса отражаются следующие формы контроля знаний обучающихся:

экзамен, в том числе комплексный,

зачет, дифференцированный зачет.

Раздел «Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.» для подготовки по профессии/ специальности СПО заполняется на основе данных соответствующей ФГОС ПООП, который содержит обязательный минимальный перечень. ПОО в своем учебном плане имеет право дополнять перечень учебных лабораторий, кабинетов, мастерских (полигонов, хозяйств и т.п.) и других подразделений с учетом профиля подготовки и корректировать список в соответствии с выбранной траекторией

В разделе «пояснительная записка» отражаются особенности организации учебного процесса, проведения контроля выполнения Федерального образовательного стандарта по профессии/ специальности СПО, раскрывая и уточняя отдельные положения учебного плана ПОО, а именно:

* - на основании, каких нормативных документов разработан учебный план с указанием даты и номера документа;
* - начало учебных занятий – 1 сентября, окончание в соответствии с календарным учебным графиком;
* - объем образовательной программы;
* - использование объема времени вариативной части с указанием наименования дисциплины, междисциплинарных курсов, профессионального модуля;
* - реализация объема часов по дисциплине «Физическая культура» в объеме согласно ФГОС и 2 часов самостоятельной учебной нагрузки с указанием наименования спортивных секций, кружков;
* - указываются дисциплины, по которым будут проводиться письменные, устные экзамены. Комплексные экзамены. Экзамены, связанные с прослушиванием, просмотром учебных работ. Спортивным выступлениям, зачеты с оценкой (дифференцированные) и.т.п.;
* - за счет, какого времени проводятся зачеты и контрольные работы;
* - в рамках, каких общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей предусматривается выполнение курсового проекта (работы) (для специальностей СПО);
* - объем нагрузки отводимый на самостоятельную работу и элементы программы, в которые входит самостоятельная работа;
* какие формы консультаций планируются к проведению с обучающимися: устные, письменные, групповые, индивидуальные и др;
* - порядок реализация практики с указанием ее вида, объема и семестра;
* - освоение, каких профессий, должностей служащих предусмотрено в рамках реализации ФГОС по специальности СПО;

- вид государственной итоговой аттестации по профессии – демонстрационный экзамен/ специальности СПО.

*Шаманаева Елена Юрьевна*

*Мастер производственного обучения*

*Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области*

*Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»*

**ФОРМИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ОСНОВЕ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS**

Аннотация:

В данной статье проанализированы характерные особенности внедрения стандартов подготовки кадров Worldskills в системе СПО. Обоснована необходимость корректировки программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебных и производственных практик, тематики курсовых и дипломных работ в соответствии со стандартами WorldSkills. Раскрыта важность формирования профессиональных компетенций обучающихся в соответствии со стандартами WorldSkills.

﻿

В настоящее время широкими темпами развивается международное некоммерческое движение Worldskills (WS), целью которого является повышение престижа рабочих профессий и развитие профессионального образования путем интеграции лучших практик и профессиональных стандартов посредством организации и проведения конкурсов профессионального мастерства, как в каждой отдельной стране, так и во всем мире в целом. Миссией движения является: «Развитие профессиональных компетенций, повышение престижа высококвалифицированных кадров, демонстрация важности компетенций для экономического роста и личного успеха».

Сегодня стандарты WorldSkills становятся стандартами подготовки кадров. По технологии WorldSkills проводятся не только чемпионаты, но и демонстрационные экзамены в рамках государственной итоговой аттестации (ГИА). Раньше колледжи самостоятельно определяли практическое задание, в большинстве случаев выпускной экзамен был теоретическим.

Переход на новый уровень происходит следующим образом: сначала проводится прогнозирование через форсайтную методологию (метод «RapidForesight» – подход по выявлению навыков будущего), а во время конкурсов создаются экспериментальные лаборатории и площадки, собираются эксперты и описывают компетенции и требования к рабочим профессиям. На основании этих требований и профилей профессий должны корректироваться образовательные стандарты.

Учебные программы разрабатываются на основе ФГОС. Системообразующим компонентом ФГОС СПО является характеристика профессиональной деятельности и требования к результатам деятельности образовательного процесса. Модульное построение учебного процесса даёт возможность обновления или внесение элементов при проведении практических занятий в соответствии с международными стандартами. Необходимо отметить, что техническое описание WS каждой из компетенций с содержащимися в нем квалификационными требованиями к участнику являются профессиональными стандартами на высоком международном уровне.

Необходимо отметить, что каждый модуль предусматривает формирование как профессиональных, так и общих компетенций, включающих в себя определенный уровень готовности к принятию решений, использованию  интерпретации информации и т. д.

Освоение совокупности профессиональных компетенций, необходимых для выполнения трудовых функций и составляющих модули обучения, становится целью образовательной программы.

Формированию компетенции обучающихся способствуют:

проведение лабораторных занятий, опираясь на инфраструктурный лист;

введение новых модулей в вариативную часть рабочей программы;

мотивация к участию в конкурсах, в том числе и на международном уровне;

прохождение учебной практики.

С 2017 года мы используем стандарты WorldSkills при проведении выпускного экзамена, мастера и преподаватели прошли обучение, достойно сдали экзамен и получили право в оценке демонстрационного экзамена по системе WS. Обучающие не только учувствуют, но и занимают призовые места в чемпионатах WS.

Список литературы

1. Распоряжение правительства Российской Федерации от 03.03.2015 №349-р об утверждении комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015–2020 годы.

2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.01.17 Повар, кондитер.

3. Бурчакова И.Ю. Проектная деятельность как средство развития творческого потенциала студентов колледжа / И.Ю. Бурчакова // Педагогическое мастерство и педагогические технологии: Материалы VI Междунар. науч.-практ. конф. (Чебоксары, 27 нояб. 2015 г.): В 2 т. Т. 1. – Чебоксары: ЦНС «Интерактив плюс», 2015. – №4 (6). – С. 151–152.

4. Союз “Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)” [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://worldskills.ru/

*К.А. Судакова*

*Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области*

*Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»*

**ПРОФИЛАКТИКА ПРОЯВЛЕНИЙ ЭКСТРЕМИЗМА В УЧРЕЖДЕНИЯХ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**PREVENTION OF MANIFESTATIONS OF EXTREMISM IN EDUCATIONAL INSTITUTIONS OF SECONDARY PROFESSIONAL EDUCATION**

Аннотация:

В статье рассматривается способы профилактики экстремизма в системе среднего профессионального образования.

Abstract:

The article discusses the ways of prevention of extremism in the system of secondary vocational education.

Ключевые слова: экстремизм, профилактика, обучающийся, молодежная среда, способ.

Keywords: extremism, prevention, student, phrase youth, way.

На сегодняшний день экстремизм в современном обществе является одной из сложнейших социальных и политических проблем. Проявления экстремизма настолько многообразно, что способно дестабилизировать обстановку в стране. Под такое явление, несомненно, первой попадает молодежная среда, так как наиболее подвержена негативному влиянию.

Вследствие чего возникает необходимость организации профилактики деятельности экстремистской направленности в учреждениях среднего профессионального образования по ряду причин:

Во-первых, наиболее привлекательным для вовлечения в занятие экстремизмом принято принимать возраст от 14 до 22 лет. Ведь именно в данной возрастной категории происходит смешение психологических и социальных факторов[1,с.177].

Во-вторых, самосознание активно развивается в подростковом возрасте. Оно проявляется в потребности справедливости, осмыслением цели в жизни, поиском ответов на извечные вопросы о том, для чего каждый из нас приходит в этот мир. Все это вызывает острую необходимость юношества присоединяться к конкретной группе, с которой совпадают общие ценности и интересы.

В-третьих, неустойчивая психика, свойственная подросткам, позволяет им быть внушаемыми и легко поддающимися манипулированию.

В своей психолого-педагогической работе, направленной на профилактику деятельности экстремистской направленности, мы придерживаемся методики ведущего отечественного ученого-педагога И.А. Невского, В 70-80 годы XX века он раскрыл особенности организации работы по профилактике асоциального поведения в молодежной среде.

Согласно его системе, организация процесса профилактики включает в себя:

а) формирование отношений и ценностных ориентаций (по средствам тематических классных часов, организации и проведения тренингов, организация работы Киноклуба, где студенты имеют возможность рассмотреть на примере киногероев различные жизненные ситуации и возможные выходы из них)

б) пробуждение и воспитание соответствующих чувств и эмоций (индивидуальная работа со студентами педагогов-психологов и групповые тренинги)

в) формирование и развитие потребностей, наполнение их нравственным содержанием,

г) пример нравственного поведения обучающихся или другого авторитетного лица, привлекающего внимание обучающихся (организация встреч с людьми, достигшими значительных результатов в профессии, окончивших ранее в ТИПУ «Кулинар»,встречи с ветеранами и др.)

д) организация сотрудничества педагога и обучающегося в конкретных видах деятельности (формирование патриотизма по средствам проведения тематических классных часов, посещения музеев, совместной работы педагога и студентов по организации и проведению празднования «9 мая»)

е)организацию взаимоотношений студентов в процессе этого сотрудничества, формирование и развитие нравственных элементов этих взаимоотношений (погруженность обучающихся в работу коллектива «Дубль», привлечение большого количества студентов, не только тех, кто непосредственно организовывает мероприятие)

ж) наполнение нравственным содержанием всех видов деятельности обучающихся,

з) организацию упражнений в нравственных проявлениях и поступках,

и) стимулирование нравственного поведения(работа воспитателей со студентами в общежитии, вовлечение обучающихся в работу Волонтерского отряда, поздравление ветеранов ВОВ и пр.)

Сам процесс профилактики И.А.Невский разбивает на следующие организационно-структурные блоки:

1) Организация поведения подростков:

- реальный человек, служащий примером и пользующийся авторитетом у студента, верно выстраивающий для него жизненные ориентиры, прививающего гуманистические ценности сегодняшнего общества. Из этого следует, что на воспитание подростка влияет не весь социум, а отдельно взятый человек, который может стать для него значительной фигурой. В качестве такого примера выступает педагог, пользующийся авторитетом у обучающихся, либо тренер спортивной секции, кружка;

- микроклимат в коллективе, отношения сверстников и педагогов, в этом проявляются элементы поведения, которые накапливаются во взаимодействии всех субъектов общения;

- определение жизненных ценностей, форм поведения, которые пополняются, видоизменяются и сохраняются во взаимодействии с социальной средой;

2) Проведение коррекционной работы со студентами. Выявление социального или биологического характера нарушения.

3) Включение подростка в активную социальную среду, под воздействием чего он примеряет на себя социальные роли, приобретение необходимых знаний, умений и навыков, которые помогут применить на практике свои жизненные принципы. Организация своего свободного времени таким образом, чтобы реализовать свои творческие задатки и способности. Умение проявить инициативу и самоорганизацию.

4) Самой продуктивной зоной для работы по профилактике экстремизма является коллектив.

Деятельность по профилактике экстремизма делится на общую и специальную.

Под общей профилактикой понимается комплекс мероприятий, направленный на создание условий социальных, а также педагогических для оказания поддержки и помощи семье в воспитании гармоничной личности (здоровой как в физическом, так и психологическом смысле)[3,с.40].

Что касается специальной профилактики, то она отражает в себе меры по коррекции и реабилитации, комплекс мер психолого-педагогического характера, а также правовой и социальной помощи студентам, ограждение их от экстремизма, негативной среды, в которой процветает насилие.

Профилактику мы рассматриваем в контексте целевой группы: первичная, вторичная и третичная.

**Задачей первичной профилактики является уменьшение влияния опасных деструктивных процессов в обществе. В нее входит создание личностно-ориентированных программ и просветительская работа с родителями, которая позволила бы наладить контакт и доверительные отношения родителя со своим ребенком.**

**Вторичная профилактика направлена на скорейшее выявление признаков негативного воздействия и прекращение его влияния на студента. В данном виде профилактики педагог способен поступить двумя возможными способами:**

- если это осознанное самостоятельное обращение студента, то необходимо организовать его встречу с педагогом-психологом с целью оценки ситуации;

- в случае, когда студент не желает обращаться добровольно, необходимо изучить полученную информацию о том, с кем он проживает, в какой семье воспитывался. При необходимости встретиться с членами его семьи.

К основным этапам вторичной профилактической группы экстремизма можно отнести следующие: сбор информации, анализ информации и постановка социального диагноза.

**Третичная профилактика несет в себе меры по избавлению от негативных последствий воздействия экстремизма. Она включает в себя ряд мероприятий, направленных на эффективную и скорейшую реабилитацию пострадавшего.**

Таким образом, деятельность педагогов по профилактике экстремизма в системе среднего профессионального образования можно считать основополагающей педагогического процесса, направленного на выявление любых форм проявления деструктивного поведения. Основной задачей такой педагогической работы является ряд диагностических мероприятий по выявлению причин и условий, по которым студент вступает в организации экстремистской направленности.

Список литературы

1. Куликов И.В. Экстремсзм среди молодежи //Социально-экономические явления и процессы. – 2013. - №7- С. 176-179.

2. Невский, И.В. Ранняя диагностика и профилактика педагогически запущенных детей/ И.В. Невский, Р.В. Овчарова Курган: Наука.,1985.280с.

3. Пчелинцева И.Г. Построение толерантной среды в образовательном пространстве вуза (в вопросах и ответах). Научно-методическое пособие. Тюмень: ТОГИРРО, 2004. - 40 с.

*Пузанова Л.Н.*

*Преподаватель химии, биологии ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»*

*Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области*

*Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»*

**ОСОБЕННОСТИ ЭКОЛОГИЧЕСКОГО ОБРАЗОВАНИЯ В УСЛОВИЯХ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА В ТЕХНИКУМЕ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И УСЛУГ «КУЛИНАР»**

В соответствии с указом президента РФ «О проведении в Российской федерации года экологии №7 от 5 января 2016г.», экологическое образование и воспитание рассматривают сегодня не как часть общего образования, а как новый подход к этому процессу. Главная его цель — воспитание личности с высоким уровнем экологической культуры, сознания и поведения, готовности к соответствующей деятельности, мотивы которой определяются мировоззрением, экологической картиной мира. Экологическая проблема, на мой взгляд, это, прежде всего, проблема нравственная. И в этом смысле экологическое образование несет в себе богатый нравственный потенциал.

Среди предметов естественного цикла химия и биология занимают особое место в решении проблем сохранения природной среды, в предотвращении экологической катастрофы на планете, в улучшении здоровья людей, сохранении генофонда.

Формирование экологической культуры происходит на уроках химии, биологии через систему внеклассной работы и работы с родителями. Для этого применяются различные формы и методы: индивидуальные, групповые, массовые.

На семинарах, лекциях, беседах, конференциях, диспутах, деловых играх на различные темы: «экологические системы, пищевые связи, межвидовые взаимоотношения в экосистемах» и другие, обучающиеся приобщаются к знаниям об окружающей среде, повышению грамотности, развитию познавательной установки личности на решение проблем современного общества.

Наблюдения, опыты, лабораторные и практические работы, экскурсии, проведение экологических акций развивают творческое мышление, умение предвидеть последствия природообразующей деятельности человека.

Обучающиеся подготавливают учебно-исследовательские проекты и научно-практические рефераты на разные темы: «Экологическая ситуация и проблемы сохранения здоровья», «Действие химических соединений на организм человека в процессе питания», «Экологическая культура использования косметических средств», «Экологически грамотное использование лекарственных средств», «Последствия экологической ситуации».

Развитие исследовательских навыков, умений принимать экологически целесообразные решения обучающиеся получают во время проведения проблемных экспериментов:

* исследование действий ионов тяжелых металлов на организм человека;
* исследование наличия пестицидов в различных продуктах;
* оценка качества продуктов питания по содержанию в них нитратов;
* экологическая характеристика места жительства, образа жизни обучающихся.

Для накопления обучающимися позитивного опыта от общения с природой, вовлечения в практическую деятельность принимаем активное участие в областной акции «Марш парков», добровольной акции «Десять тысяч добрых дел в один день» в пункте кратковременного содержания собак, акциях «За чистый город», «Чистая вода», игре-квесте «Заповедными тропами» и др.

Для повышения уровня экологической грамотности обучающихся, формирования системы взглядов, принципов, норм поведения в отношении к окружающей среде огромное значение имеет проведение внеурочных и учебных экскурсий, таких как:

* Сезонные явления в жизни растений (Харитоновский парк).
* Приспособление организмов к разным средам обитания (Ботанический сад).
* Описание особей по различным критериям (Екатеринбургский зоопарк).
* Ядерное топливо: говорить просто о «сложном» (Информационный центр по атомной энергии).
* Экология человека: истоки красоты и здоровья (Музей истории медицины).
* Состояние водных ресурсов, водно-экологические проблемы (Музей воды).

Экскурсии помогают обучающимся понимать экологическую обстановку в Екатеринбурге и пути ее улучшения.

В результате вышеперечисленного обучающиеся приобретают опыт различных умений и навыков:

* систематизировать, сопоставлять, анализировать, обобщать и интерпретировать информацию, содержащуюся в готовых информационных объектах;
* формировать навыки исследовательской, творческой, проектной деятельности;
* понимать экологические проблемы, возникающие в условиях нерационального природопользования и пути решения этих проблем;
* оценивать целевые и смысловые установки в своих действиях и поступках по отношению к здоровью своему и окружающих, последствий влияния факторов риска на здоровье человека.

*Пирогова Н.В.*

*Преподаватель*

*Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области*

*Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»*

Не в количестве знаний заключается образование,

а в полном понимании и искусном

применении всего того, что знаешь.

А.Дистервег

**РОЛЬ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН В РЕАЛИЗАЦИИ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ ТОП 50**

Создание условий для качественного обучения – вот главная задача современной системы образования. Важное условие повышения качества образования - формирование и развитие компетентностей личности.

Компетенция в образовании – это готовность студента использовать полученные знания, умения и навыки в жизни и способность осуществлять практические действия.

Общеобразовательная подготовка в СПО является фундаментом для освоения профессиональной образовательной программы. Вместе взятые они обеспечивают целостную теоретическую подготовку выпускника и формирование его общих и профессиональных компетенций.

Переход к обучению на основе Федеральных государственных образовательных стандартов третьего поколения в системе профессионального образования заставляет преподавателей общеобразовательных дисциплин обеспечить условия студентам для получения качественного общего образования. Образование проходит в соответствии с требованиями ФГОС. Необходимо взглянуть по-новому на образовательный процесс, т.к. вся образовательная программа должна быть направлена на результат, на сформированные у выпускников общие и профессиональные компетенции, предусмотренные ФГОС, в соответствии со специальностью (профессией).

В нашем техникуме студенты завершают среднее общее образование и в процессе изучения общеобразовательных дисциплин формируются общие компетенции, направленные на подготовку и усвоение специальных дисциплин.

ОК 1 – понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 – организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3 – принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4 – осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Каждая изучаемая дисциплина вносит вклад в профессиональное образование, давая студентам целостную картину явлений и процессов.

Знания, приобретенные студентами при изучении общеобразовательных дисциплин, служат основой для усвоения дисциплин профессионального цикла.

Так, биология важна, как источник знаний об окружающем мире. Знание биологических законов дает понимание того, что в природе все взаимосвязано, и необходимо сохранение баланса различных видов существ, изучение самого человека важно для каждого. Это поможет лучше разобраться в том, как нужно организовать свою жизнь с точки зрения питания, физической и умственной нагрузок.

Литература обладает большой силой воздействия на читателей, приобщая их к нравственно-эстетическим ценностям нации и человечества, формирует духовный облик и нравственные ориентиры молодого поколения.

Специалисты общественного питания постоянно общаются с потребителями, и поэтому от их общей культуры зависит организация обслуживания.

О безопасной жизни в мире веществ должен иметь представление каждый современный человек, понимать роль химии в современном мире. Именно химия позволяет правильно подходить к вопросам питания. Она раскрывает химическую природу веществ, входящих в состав продуктов питания, влияние их на здоровье человека. Чтобы управлять многочисленными процессами при приготовлении пищи, контролировать качество сырья и готовой продукции, необходимы знания химии.

Придя в техникум, школьники ориентированы на получение профессии, специальности. Поэтому возникают трудности на 1 курсе при изучении общеобразовательных дисциплин, в том числе химии. К тому же, у первокурсников отмечается низкий уровень подготовки по предмету. Будущие студенты приходят из разных школ, где обучались по разным программам и учебникам.

Поэтому, я как педагог, должна, прежде всего, показать, где знания и умения по моей дисциплине пригодятся в профессии, специальности.

Поэтому на своих уроках стараюсь так организовать работу студентов, чтобы они получали знания не в готовом виде, а создавали их большей частью самостоятельно в результате познавательной деятельности.

Для формирования образовательной компетенции использую информационно-коммуникативные технологии (ИКТ) – использование готовых программ по химии. На своих уроках активно использую материал Виртуальной школы Кирилла и Мефодия «Уроки химии», использую электронные образовательные ресурсы.

В результате высокой степени наглядности, заинтересованности обучающихся в таком виде работы повышается интерес, происходит понимание химических процессов, студенты видят реальный процесс.

Презентации по изучаемому материалу составляю не только я, но и сами обучающиеся. При этом студенты расширяют свои знания по предмету, учатся выбирать главное, контролировать свои мысли, овладевают способами работы с информацией. Это позволяет заложить фундамент самоусовершенствования и саморазвития студента, готовность «шагать в ногу со временем». (слайд с названиями презентаций студентов).

Еще одна из эффективных форм работы – видеоуроки.

В наш цифровой век потребность в передовых технологиях и методах обучения велика как никогда, и видеоуроки позволяют оказать большую помощь как педагогу, так и обучающемуся в эффективной подаче материала.

Обучающее видео (видеоурок) – это показ презентации или демонстрация опыта с голосовым сопровождением. (слайд с видео).

Информационно-коммуникативную компетенцию формирую через работу в группах на уроках. Педагогическая технология работы в малых группах дает возможность всем обучающимся участвовать в работе, практиковать навыки сотрудничества, межличностного общения, вырабатывать общее мнение, разрешать возникающие разногласия.

Использование межпредметных связей активизирует познавательный процесс, развивает кругозор, способствует повторению изученного материала по другим предметам, и позволяет представлять и защищать изученный материал на конференциях. (слайд Исаева Аня, Пьянков Д, Бурдюгин Д. )

Таким образом, на занятиях химии формируются: образовательная, информационная, ценностно-смысловая и другие виды компетенций; самоорганизация и самоуправление; познавательная деятельность.

Формирование компетенций происходит на всех этапах образовательного процесса. В комплексе общеобразовательные и специальные дисциплины – это базис, без которого не может быть компетентной личности.

*Перовская Т.И.*

*Преподаватель*

*Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области*

*Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»*

**РОЛЬ СТУДЕНЧЕСКОГО МЕДИАКАНАЛА В ФОРМИРОВАНИИ АКТИВНОЙ ЖИЗНЕННОЙ ПОЗИЦИИ СТУДЕНТА**

Современное поколение фэйсбука и твиттера к высокому слогу давно стало равнодушным. Оно выбирает кока-колу, боевики, приключения, общение в Социальной сети. Классическая литература ему кажется веком минувшим и чем-то неактуальным. Это мнение большинства преподавателей. Однако в разговорах со студентами выясняется, что с интересом читают статьи в Интернете и так называемую «легкую литературу». Еще им приходится «поневоле» читать учебную литературу, без которой просто не овладеешь профессией. Так что можно сделать вывод: абсолютно не читающих молодых людей просто нет, жизнь диктует свои правила, которым так или иначе надо подчиняться.

Вот и наш техникум не только готовит будущих специалистов, вооружает необходимыми знаниями и умениями, но и развивает их коммуникативные способности. Нужно отметить, что многие ребята имеют огромный потенциал коммуникативных навыков, но не могут их раскрыть, потому что не знают как. Раскрыть коммуникативные способности помогают студенческие СМИ.

Сначала студенческие СМИ работали на уровне стенной печати. Это хорошее и нужное дело. Ребята писали о себе, о своих товарищах, об участии во внеучебной деятельности, здоровом образе жизни, государственных праздниках, благотворительных акциях, волонтерском движении и т.д. Далее возникла гениальная идея: создать в техникуме массмедиа, индустрию новостей. Так появились в техникуме медиаканалы – визуальная коммуникация. Распространение информации пошло через сайт, газету техникума и студенческую электронную газету техникума. Сегодня студенты вместе с редакцией газеты активно сотрудничают со многими службами техникума: учебной частью, библиотекой, с творческими коллективами, со студенческим советом, с волонтерским движением, с военно-патриотическим клубом «Альфа», центрами помощи малоимущим семьям и т.д. О бурной жизни учебного заведения все студенты и преподаватели стали узнавать из электронных источников.

Еще один плюс медиаканалов: можно формировать общественное мнение, взгляды на самые важные проблемы современности, разворачивать дискуссии, диспуты.

Огромна роль медиаканалов в формировании профессиональных навыков и общечеловеческих качеств будущих поваров. Так, в электронных источниках размещается информация о соревнованиях, конкурсах профессионального мастерства поваров, которые проходят на городском, региональном, Российском, международном уровнях. Через газету ребята знакомятся с ассоциациями рестораторов. Публикуем в газетах информацию о столовых, кафе, ресторанах города, предоставляем беседы с сотрудниками этих заведений. Все это делается для того, чтобы студенты могли узнать, что происходит в заведениях общественного питания, куда пойти работать.

Большое внимание в Интернет-газетах отводится молодежной политике, студенческому самоуправлению, военно-патриотическому воспитанию, физкультуре и спорту и, конечно, учебе.

Работа студентов в медиаканалах помогает повысить общий уровень культуры, ответственности, умение работать в команде, быть лидером. Занимаясь газетой, ребята раскрываются как творческие личности, учатся говорить правильным языком, распределять обязанности и серьезно вести работу.

По нашему мнению, медиаканалы являются наиболее перспективными в деле обучения и воспитания молодежи. Судите сами: к Интернету имеют доступ все, молодые люди сегодня не мыслят жизни без компьютера и потому есть смысл и дальше развивать студенческие СМИ, размещая нужную и полезную информацию и в электронной газете, и на сайте техникума, и в контактах.

Таким образом, массмедиаканалы, студенческие СМИ оказывают огромное влияние на жизнь техникума в целом, на формирование активной жизненной позиции обучающихся, их социальной ответственности, и, как показывает практика, молодежь, ориентированная на позитивное общение, профессиональную кооперацию, имеет лучшие перспективы на рынке труда.

*Иванова С.В.*

*ГАОУ ДПО СО «ИРО» г. Екатеринбург*

**ИНТЕРАКТИВНЫЕ ОБУЧАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ ОБРАЗОВАНИИ**

Аннотация:

В статье объясняется сущность интерактивных технологий в профессиональном образовании, дается характеристика современных интерактивных образовательных технологий, предлагаются рекомендации по использованию интерактивных технологий в процессе преподавания различных учебных дисциплин.

Среднее профессиональное образование, как и все сферы Российского образования, претерпевает серьезные изменения. Рынок труда предъявляет к специалистам требования, включающие не только качественную подготовку к профессиональной деятельности, но и наличие необходимых личностных качеств, в том числе способность самостоятельно и верно определять задачи профессионального и карьерного роста, принимать решения в конкретных производственных ситуациях, умение прогнозировать свою деятельность, разумно и доступно излагать свое мнение. В связи с этим профессиональным образовательным организациям пришлось пересмотреть систему образовательных технологий. Вполне закономерно на передний план выдвинулись интерактивные технологии, при применении которых знание выступает не как самостоятельная ценность, а как инструмент личностного развития будущих специалистов. Ценность педагогических работников профессиональной образовательной организации определяется сегодня не количеством материала, изложенного за единицу времени, а степенью понимания и опытом применения изложенного материала в будущей трудовой деятельности обучающихся.

Специфика интерактивных технологий обучения заключается в том, что они строятся на взаимодействии участников образовательного процесса. В основе усвоения знаний лежит диалог обучающихся с кем-то (педагог, товарищ по группе, носитель информации) или с чем-то (компьютер). Данные технологии направлены на создание ситуации успеха. Их суть заключается в том, что в процессе обучения происходит не поиск единственного правильного ответа, а вырабатывается умение решать проблему в целом, работать в коллективе. Ценность интерактивных технологий заключается в том, что они повышают эффективность обмена информацией, помогают усилить самоконтроль обучающегося за ходом познавательного процесса и системой оценки проделанной работы.

В связи с введением новых технологий и изменением парадигмы образования меняется и роль преподавателя: он перестает быть ментором, который только излагает имеющуюся у него информацию, а становится наставником. Теперь в его функции входят новые действия, он:

- помощник обучающегося, который создает условия для лучшего усвоения знаний, наиболее полного раскрытия личностного потенциала, формирования новых личностных качеств;

- эксперт-информатор, который помогает оценить собранную информацию, провести ее структурирование и градацию, определить ее важность для дальнейшей работы;

- организатор и координатор педагогического взаимодействия в отношениях педагог – обучающийся, обучающийся- обучающийся;

- консультант по работе с информацией, владению техникой, по оформлению и презентации полученных знаний.

Количество интерактивных технологий велико, постоянно появляются новые. Мы рассмотрим наиболее эффективные и чаще других применяемые на современном этапе образования. Чаще всего в процессе обучения в профессиональных образовательных организациях применяются следующие интерактивные технологии:

- работа в малых группах

- эвристические беседы

- мозговой штурм

- дидактические игры

- конференции

- дебаты

- дискуссии

- метод проектов

- карусель

Работа в малых группах – одна из наиболее продуктивных технологий в обучении, упрощающая и облегчающая объяснение нового материала, повторение, закрепление изученного. Все обучающиеся делятся на небольшие группы (2-5 человек). Каждый участник группы получает конкретное задание, далее ведется общее обсуждение и вырабатывается решение проблемы. Работа в малых группах облегчает процесс усвоения знаний, поскольку в небольшом коллективе удается привлечь к работе каждого обучающегося.

Распределение по группам (согласно опыту педагогов США) может производиться в соответствии с разными принципами: по способностям, по половому признаку, по интересам. Группы бывают однородными (все ее участники имеют одно мнение по обсуждаемому вопросу), разнородными ( много разных мнений), смешанными (используются несколько подходов к комплектованию групп). При использовании данной технологии обучающийся всегда является творцом, педагог - режиссером. В основе деятельности группы всегда лежит творческое задание. Выполнять его можно разными способами. Первый – каждая малая группа получает свое задание, готовит его и представляет всему коллективу. Из отдельных ответов нескольких групп, складывается общая картина по изучаемой теме. Второй – Каждый член малой группы получает свое задание и готовит его самостоятельно. После подготовки вся малая группа собирается, и каждый ее участник излагает свою информацию. Докладывать для всех не надо, изучение темы ведется по группам. Третий - каждый участник группы получает свое задание, подготовку материала ведут все ответственные за конкретный вопрос вместе. Получается единая позиция по каждому вопросу, она и доводится до членов всех подгрупп. Творческий педагог сумеет найти и еще несколько способов работы в малых группах.

Оценивание проделанной работы – процесс непростой и должен быть очень хорошо организованным. Здесь тоже несколько способов:

- можно оценивать по малым группам: все члены группы получают одну общую отметку; но может возникнуть противоречие, так как вклад в работу группы у всех различный

- лучше всего оценивать работу обучающихся в соответствии с коэффициентом участия в работе: каждый получит столько баллов, на сколько поработал.

Однако, необходимо разработать четкие критерии оценивания, чтобы избежать скандальных ситуаций. Кстати, преподаватели могут разработать и свою индивидуальную систему оценивания.

Данная технология с успехом применяется в любой дисциплине, однако, наиболее эффективной является для гуманитарных дисциплин и в производственном обучении.

Особое внимание следует уделить дидактическим играм. Слово игры следует понимать как искусственно созданную ситуацию. Существует несколько разновидностей дидактических игр:

- ролевые игры. Их чаще всего применяют преподаватели иностранного языка, литературы, истории, общественных наук. В ходе применения данной технологии вырабатываются модели поведения, виды деятельности в конкретной производственной ситуации. Часто это бывают костюмированные игры, очень зрелищные и эмоциональные, что приводит к более качественному усвоению информации. Сюда же следует отнести уроки-путешествия или квест –уроки.

- ситуационные игры, которые иначе называют кейс-технологии. Данные технологии наиболее эффективными являются в процессе профессиональной подготовки – на занятиях по производственному обучению. Создаваемые реальные производственные ситуации и поиски наиболее адекватных выходов из них позволяют закрепить навыки практической деятельности. Более 500 практических ситуаций рассматривают в процессе профессионального обучения студенты американских вузов и колледжей. Самые адекватные решения, выработанные студенческим коллективом, помещаются в специальную папку и вручаются каждому выпускнику для того, чтобы легче справлялся со сложными ситуациями на производстве.

Следует отметить, что игровые технологии применяются часто в процессе психолого-педагогической подготовки обучающихся. Особенно они хороши на занятиях по экономике и менеджменту. При подготовке специалистов кулинарного профиля квест-уроки и кейс-технологии позволяют повысить профессиональную квалификацию выпускников. Кроме того, подобные занятия имеют большой успех в процессе закрепления межпредметных связей и проведения комплексных занятий.

Большим успехом стали пользоваться в процессе усвоения знаний технологии «мозгового штурма». Долгое время считалось, что они успешно могут применяться только во внеурочной деятельности или в управленческой практике. Однако, оказалось, что указанные технологии являются достаточно продуктивными и в процессе усвоения нового знания. Закрепления имеющейся информации. При «мозговом штурме» к решению проблемы привлекается большое количество людей, которые предлагают различные варианты решения рассматриваемой проблемы. Главное условие – не ставить ограничивающих творческий процесс рамок. Из множества прозвучавших идей выбираются несколько наиболее адекватных, они и рассматриваются экспертами для принятия окончательного решения и выбора альтернативного варианта. Разновидностей данной технологии много, но суть у них одна – коллективное решение возникшей проблемы.

Интерактивные технологии призваны не только модернизировать усвоения знания, но они также необходимы для использования и достижения основной цели современного образования в профессиональных образовательных организациях, обозначенной в новой редакции ФГОС СПО, - совершенствование коммуникативных навыков будущих специалистов. Достаточно часто в процессе преподавания гуманитарных и общественных дисциплин применяется технология под названием карусель. Выглядит она следующим образом. Обучающиеся образуют два круга – внутренний и внешний. Участники внутреннего круга сидят на стульях, внешний круг движется. Через каждые 30 секунд происходит передвижение обучающихся внешнего круга, что приводит к смене собеседника. У ребят есть 30 секунд на то, чтобы обсудить заданную проблему, подбирая аргументы, делающие выступление убедительным. Здесь достигается сразу несколько целей: частая смена партнеров по дискуссии формирует умения быстро устанавливать контакт с собеседником и находить общий язык с ним, а попытка убелить слушающего в своей правоте учит вести предметный разговор, подтверждаемый примерами и фактами.

Как видно из приведенных выше технологий, использовать их нужно умело. Педагог должен сам хорошо владеть ораторскими приемами, быть коммуникативным и грамотным менеджером. Времена пассивного слушания уходят в прошлое. Сегодня не пользуется спросом специалист, способный пересказать наизусть несколько страниц текста, но не знающий, что со всей этой информацией делать. Со стадии бездумной зубрежки образование переходит в стадию понимания и применения полученных в процессе образования знаний. Когда обучающийся получает возможность участвовать в процессе приобретения знаний, высказывать свое мнение по поводу информации, он чувствует свою причастность к данному процессу. Показателем качественного занятия является в современной профессиональной образовательной организации не тишина и неподвижность сидящих «по стойке смирно» студентов, а их стремление понять, разобраться и действовать. Конкурентоспособными становятся не просто добросовестные исполнители, а думающие и креативные выпускники профессионального образования.

В данной работе представлены, безусловно, не все образовательные технологии. Да это и невозможно сделать – процесс совершенствования качества образования идет непрерывно, педагоги-новаторы находят все новые методы и формы работы с обучающимися, обновляют и корректируют уже имеющиеся. Задача управленческого аппарата профессиональной образовательной организации и методической службы – показать направление совершенствования образовательных технологий, обозначить задачи и обобщить имеющийся практический и теоретический опыт профессиональной подготовки молодежи. А уже педагогические работники выберут из методической копилки те средства и педагогические технологии, которые соответствуют их способностям и личностным качествам и помогут сделать образовательный процесс интересным и содержательным. Только в таком случае процесс обучения станет мотивирующим у обучающихся потребность в получении знаний и дающим им ключ к работе с информацией: умение добывать, структурировать информацию и использовать ее в своей практической деятельности.

Литература:

1. Чепыжова Н. Р. Использование информационно-коммуникационных технологий для повышения качества обучения // Среднее профессиональное образование. - 2010. - N 6. - С. 13-15.
2. Ефимова Е. А. Интерактивное обучение как средство подготовки профессионально мобильного специалиста // Среднее профессиональное образование. - 2011. - N 10. - С. 23-24.

*И.Ю. Емельянова*

*Преподаватель*

*Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области*

*Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»*

**КОНКУРСЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА – КАК ОДИН ИЗ ЭФФЕКТИВНЫХ МЕТОДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

Профессиональное образование, основанное на теоретических знаниях, перестало соответствовать запросам современного рынка труда. Современное производство требует качественно нового уровня образованности работника. Возрастает потребность в мобильных, креативных, имеющих навыки и опыт работы специалистах.

В настоящее время качество профессиональной подготовки будущих специалистов в каждой области профессиональной деятельности становится актуальным, и прежде всего, для самого специалиста, так как определят его конкурентоспособность на рынке труда.

Подготовка будущих специалистов к трудовой деятельности – это ключевая характеристика, которая включает в себя:

* способность к быстрой адаптации на рабочем месте;
* владение общими и профессиональными компетенциями;
* устойчивую мотивацию к успешной профессиональной деятельности.

Качество профессионального образования рассматривается не только как усвоения знаний в профессиональной области, но и как уровень освоения культуры профессиональной деятельности, способы постоянного профессионального саморазвития и самосовершенствования.

Конкурсы профессионального мастерства - это открытое публичное выступление, цель которого, выделить наилучших из участников, как студентов, так и педагогов, которые их подготавливали.

Это стрессовая, напряженная ситуация, которая может принести как успех и признание, так и неудачу.

Профессиональные конкурсы являются не только серьёзными творческими испытаниями для лучших студентов, но и способствуют эффективному развитию системы профессионального образования.

Конкурсы профессионального мастерства, как форма внеурочной деятельности, помогают успешно решить следующие задачи:

* повысить качество подготовки специалистов;
* выявить талантливых, творческих студентов;
* поднять престиж профессии;
* создать благоприятную среду для развития интеллекта, совершенствовать профессиональные умения и навыки, развить профессиональное и креативное мышление студентов;
* создать условия для профессионального и творческого роста студентов;
* приобрести студентам практический опыт в различных видах профессиональной деятельности;
* накопить портфолио, отражающее личные и профессиональные достижения.

Существуют и проблемы в системе подготовки специалистов:

* некомпетентность выпускников среднего профессионального образования;
* неумение студентов адаптироваться к изменениям в обществе;
* не применяются в работе новейшие образовательные технологии;
* студенты не проводят анализ собственной профессиональной деятельности;
* отсутствие интереса со стороны студентов к профессии и к учебной деятельности в целом.

Основная цель любого профессионального конкурса: демонстрация профессионального мастерства и дальнейшее его совершенствование.

Каждый конкурс несет свою смысловую нагрузку, определяемую его номинациями. Чем выше статус конкурса (муниципальный, региональный, всероссийский), тем престижнее в нём участие.

Техникум «Кулинар» систематически участвует в конкурсах, которые проводятся как в г. Екатеринбурге, так и в других городах Российской Федерации. Студенты, принимавшие участие в конкурсах, а особенно те, которые заняли какие-то призовые места, начинают проявлять больший интерес к своей будущей специальности, к учебе, стараются не останавливаться на достигнутых результатах и продолжают саморазвитие и совершенствование.

Таким образом, одним из эффективных способов повышения мотивации к обучению, активизации познавательной деятельности студентов становятся конкурсы профессионального мастерства.

Студенты учатся:

* организовывать собственную деятельность;
* выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
* принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
* осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Именно конкурсы профмастерства создают оптимальные условия для творческой самореализации личности, ее профессиональной и социальной адаптации. По разным оценкам в рамках участия в конкурсах профессионального мастерства участники получают информацию, которую они в обычных условиях усваивают за недели и даже месяцы, а в некоторых случаях и вовсе не могут её получить в традиционной образовательной системе.

Конкурсы профессионального мастерства – это не только соревнование, но и возможность общения с коллегами, организаторами, членами жюри на профессиональном уровне. Конкурс позволяет включиться в активную инновационную деятельность, наиболее полно осуществить личностно - ориентированный подход к своему профессиональному и карьерному росту.

Данные студенты, как правило, остаются верными выбранной специальности и поднимаются по карьерной лестнице быстрее других. И не удивительно, ведь конкурсы профессионального мастерства еще с юности закладывают желание двигаться вперед, добиваться победы и постоянно самосовершенствоваться. Кроме этого, конкурсы позволяют посмотреть на работу других участников, которые в дальнейшем могут стать как коллегами, так и конкурентами в профессиональной области.

Техникум «Кулинар» только в прошлом учебном году принял участие в таких проектах как Национальный чемпионат профессионального мастерства для людей с инвалидностью "Абилимпикс" – наши студенты заняли 1 место, Международный день повара - 2016 – 1 место , первый Фестиваль кулинарного мастерства среди обучающихся 7 – 11 классов школ Свердловской области на тему «Золотая осень» , Олимпиада по компетенции "Поварское искусство", Олимпиада проф. мастерства "Технология продукции общественного питания", открытый региональный чемпионат по компетенции «Татар ашлары» в рамках соревнования WORLDSKILLSRUSSIA. Место проведения – г.Казань – наши студенты заняли 3 место, Региональный этап соревнования JuniorSkills-2017, который является неотъемлемой частью движения WorldSkills Russia, XVIII Открытый кулинарный фестиваль «Пермская кухня - 2017 » - 1 место, Шестнадцатые молодежные Дельфийские игры среди делегаций субъектов Российской Федерации «Праздник поварского и кулинарного искусства» – 1 место, V Открытый Региональный чемпионат «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Свердловской области – 3 место, VII Международный фестиваль Барбекю среди студентов кулинарных учебных заведений. – 1 место и т.д.

Как человек, который принимал участие в подготовке одного из участников, а также, являлся экспертом на V Открытом Региональном чемпионате «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Свердловской области могу сказать, что конкурсы профессионального мастерства не просто нужны, но и необходимы в системе профессионального образования. Они помогают сформировать у студентов следующие компетенции:

* Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
* Организовывать собственную деятельность, выбирать методы и способы выполнения профессиональных задач из известных, оценивать их эффективность и качество;
* Решать проблемы, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность;
* Осуществлять поиск и использовать информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
* Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности;
* Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством и клиентами;
* Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения задания.

Конкурс профессионального мастерства является механизмом профессионального развития и самосовершенствования самих педагогов, они, во-первых, могут перенять опыт своих коллег, а во-вторых, показать свое мастерство, ведь получение призовых мест на конкурсах – важный критерий результативности работы преподавателя при аттестации. А от профессионализма педагога зависит качество и эффективность профессионального образования студентов.

*Р.С. Диденко*

*Директор спортивно-патриотического клуба «Альфа»*

*Переверзев Д.Н.*

*Преподаватель*

*Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области*

*Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»*

**ВОСПИТАНИЕ ГРАЖДАНСКО-ПАТРИОТИЧЕСКИХ КАЧЕСТВ ОБУЧАЮЩИХСЯ В УЧЕБНОЙ И ВНЕУЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Динамика социокультурных процессов в обществе обостряет интерес к поиску внешних и внутренних факторов окружающего пространства, обеспечивающих успешное развитие личности.

Процесс развития личности нельзя рационально понять только «изнутри» системы непрерывного образования. Это двусторонний процесс, включающий в себя, с одной стороны, усвоение индивидом знаний, умений, социального опыта путем вхождения в социальную среду, систему социальных связей и отношений; с другой - процесс активного воспроизводства индивидом системы знаний, умений, социальных связей за счет его активной деятельности, активного включения в социум. Все эти процессы могут происходить спонтанно, стихийно в ходе жизнедеятельности ребенка, а могут регулироваться в процессе создания образовательной среды образовательной организации.

Социокультурное развитие личности играет основную роль в развитии человека, в принятии им правил и норм его культуры, а это, соответственно, влияет и на его мировоззрение и на ценностные ориентации, присутствующие в его жизни, а также оказывает влияние на развитие личности.

1. Патриотизм олицетворяет любовь к своему Отечеству, неразрывность с его историей, культурой, достижениями, проблемами, притягательными и неотделимыми в силу своей неповторимости и незаменимости, составляющими духовно-нравственную основу личности, формирующими ее гражданскую позицию и потребность в достойном, самоотверженном, вплоть до самопожертвования, служении Родине.

 Патриотизм формируется в процессе обучения, социализации и воспитании. Большую роль здесь выполняют семья и другие социальные институты общества, такие как: средства массовой информации, общественные организации, учреждения культуры и спорта, религиозные организации, учреждения здравоохранения, правоохранительные органы, военные организации, учреждения социальной защиты населения, корпоративные объединения, кровнородственные, диаспорные связи и отношения. Все это необходимо учитывать педагогам в процессе воспитания учащихся.

К числу положительных результатов деятельности клуба «Альфа», с которым мы работаем, следует отнести и такие:

* Среди воспитанников клуба большое число подростков, относимых  к  так называемым  «трудным». В клубе они обрели настоящих товарищей, нашли дело по душе, добились определенных успехов и   признания в обществе, что подтверждается самооценкой,  отзывами родителей и педагогов,  результатами психологических диагностик, целью которых являлось выявление сформированности таких нравственных качеств, как чувство товарищества, ответственность, работоспособность, патриотизм и др.
* При проведении  диагностик, направленных на выявление сформированности патриотических качеств, воспитанники клуба сознательно выделялись в отдельную группу. Полученные результаты  позволяют сделать вывод о более осознанном, ценностном отношении этих ребят к вопросам, связанным с гражданским самоопределением, готовностью и способностью к службе в рядах Вооруженных Сил РФ.
* Педагоги отмечают, что ребята, занимающиеся в клубе, меняются в лучшую сторону: становятся более дисциплинированными, отзывчивыми.

1. В нынешней школе мы зачастую сталкиваемся с нетворческим характером обучения детей, предполагающим передачу учащимся знаний, умений, навыков (ЗУН) и организующим их деятельность по некоему шаблону, стереотипу. Такой подход формирует у большинства детей интеллектуальную пассивность, безынициативность, репродуктивное, а не творческое мышление. Ученики с переменным успехом усваивают эти ЗУН, но руководствуются исключительно шаблонами, т.е. могут решить типичные задачи, используя типичные приемы, которым их научили. Вместе с тем, они, как правило, не могут найти решение какой-либо нестандартной проблемы, выпадающей из шаблона. Это, естественно, уводит нас с пути творческого развития.

Возникает вопрос о том, будут ли знания, которые передаются ученикам, ими потом востребованы? Очевидно, нужно что-то менять. И в качестве одного из путей таких изменений некоторые авторы предлагают ориентацию содержания образования на практическую и творческую деятельность, причем на такую, которая сейчас актуальна для ребенка и отвечает его каким-либо жизненным потребностям и интересам. Желательно, чтобы ребенок видел конечный результат и понимал, что знание или умение, полученное им, действительно необходимо. Это, конечно, сложно сделать со всем содержанием образования, но вполне возможно хотя бы на отдельных уроках или во внеклассной деятельности (занятия в творческом коллективе «Дубль»)

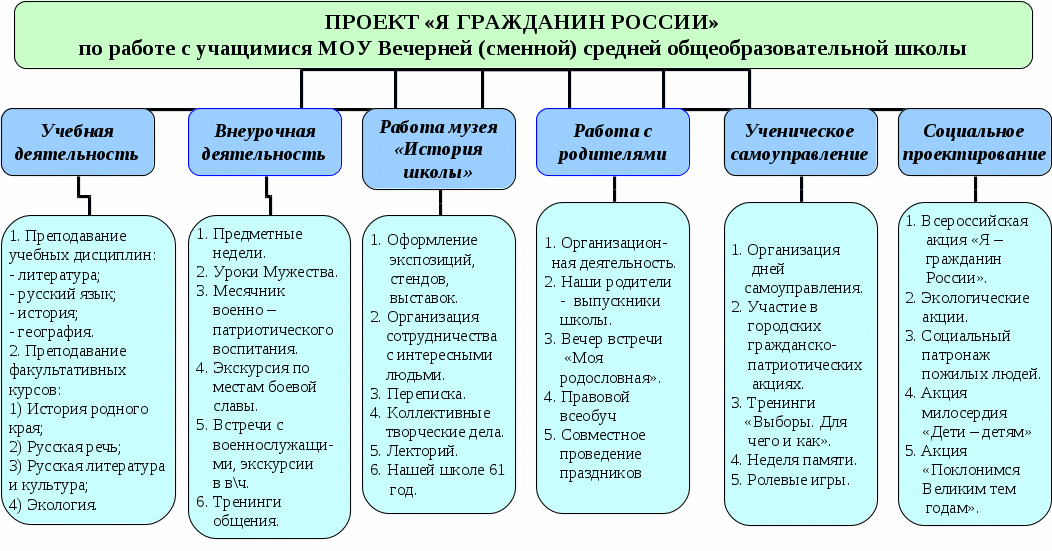
Таким образом, ЗУН необходимы, как мы видим, в процессе творческого развития. Но сами по себе они не представляют большой ценности. Гораздо важнее, на мой взгляд, умение добывать и использовать эти ЗУН, умение видеть и решать проблемы, вникать в то, что до этого вообще никогда и нигде не изучал, нестандартно мыслить, постоянно узнавать новое, двигаться вперед и развиваться, что и составляет основу творчества.

На большинстве производств работников ценят не за знания, а за определенные качества, в частности, за умение добывать знания (в т.ч. и те, которые когда-то нами были получены, но затем “успешно” забыты за ненадобностью) и решать проблемы. Все это напрямую связано с развитием творческой личности учащихся, ведь творческая деятельность обладает важной особенностью – универсальностью своих методик, которые применимы практически везде.

Поэтому я склоняюсь к тому мнению, что самыми ценными умениями, которые мы можем дать детям, являются именно умения учиться (самостоятельно добывать новые знания или познавательные умения) и решать проблемы. Это пригодится в любой жизненной ситуации.

3. Воспитание учащейся молодежи на примерах истории, приобщение к опыту предшествующих поколений является гарантом того, что патриотизм всегда должен быть нормой общества

Огромным потенциалом формирования патриотизма средствами музейного дела обладают краеведческие и исторические музеи. Повышение уровня воздействия на сознание молодежи, воспитания в ней чувства гуманизма, патриотизма, поликультурного мышления невозможно без теоретического осмысления накопленного опыта, познания его сущностных характеристик, закономерностей, без учета роли музеев, которые призваны сказать свое слово в решении задач гармоничного развития человека. Вся музейная деятельность содержит в себе элементы воспитания, дает возможность испытать чувство гордости за принадлежность к тому или иному техникуму и к избранной профессии, формирует гражданские и патриотические качества, развивает познавательный интерес. В музее начинается развитие ценностного отношения личности к миру, к тем объектам действительности, которые признаны ценностью в рамках данной музейной направленности. Можно разделить работу музея на несколько составляющих: разноплановое взаимодействие с музеями др. техникумов, с педагогами-предметниками, с другими субъектами воспитательного процесса, которые ведут методическую и практическую работу.



4. "Межсекторное взаимодействие" представляет собой сложное (как это называется в логике) понятие, поскольку состоит из двух терминов. Взаимодействие - это двухстороннее и многостороннее влияние друг на друга явлений, процессов, субъектов деятельности. Термин "межсекторный" потребует более пространных пояснений.

Человек в процессе своей жизнедеятельности активно вступает в отношения с другими людьми, активно воздействует на окружающую его природную и социальную среду, отстраивая свой мир. Более того, именно в отношениях с другими людьми он становится человеком. Деятельность человека, проявляющаяся в отношениях с другими людьми, едина, но характер общественных отношений, в которые включен человек, может быть разным. Для лучшего понимания и самой деятельности и особенностей различных общественных отношений в результате их анализа можно вы делить несколько групп общественных отношений в соответствии с их определенными чертами. Такие группы общественных отношений и характеризуют различные стороны человеческой деятельности, которые именуются обычно секторами.

Таким образом, "межсекторное взаимодействие - это влияние друг на друга различных сторон человеческой деятельности, что проявляется в различных контактах институтов, сформировавшихся в ходе такой деятельности".



*В.А. Злобинский*

*Методист*

*Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области*

*Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»*

**МУЗЕЙНАЯ РАБОТА. СТУДЕНЧЕСКИЕ МЕДИАПРОЕКТЫ**

**Музейная работа и медиапроекты между собой связаны.**

Музей – это концентрированное выражение культуры прошлого и настоящего, через которое человек осуществляет свою адаптацию к изменяющимся условиям окружающей его действительности.

В настоящее время, музей играет также роль культурного центра и социального инструмента воздействия. С этой точки зрения в понятие музей включается и коммуникативная составляющая, согласно которой музейные фонды создаются осмысленно с целью передачи по такому специфическому каналу коммуникации сложную информацию.

**Основные функции и задачи музея:**

* организация творческого досуга детей, развитие познавательной активности;
* привлечение к участию в культурных программах муниципального, регионального и международного уровней;
* выявление и дальнейшее развитие творческих способностей юных исследователей, экскурсоводов;
* укрепление связей между образовательными учреждениями, учреждениями культуры, общественными организациями для решения задач воспитания у детей и учащейся молодежи чувства гражданственности и патриотизма, уважения и бережного отношения к национальной и русской культуре, воспитания толерантности по отношению к иным культурам и традициям, народам, введения в состав основополагающих понятий молодежи термина "культура мира"

 Немного о проделанной работе: в 2016-2017 году был создан виртуальный музей на нашем сайте. В месте виртуальным музеем появился мобильный музей, который весь год стоял на двух площадках. Также мобильный музей участвовал на участие в выставке «Профтех-2017» и во время профоориентационной работы выезжал в одну из школ г. Екатеринбурга.

В новом учебном году открывается сам музей под названием «Многогранная история «Кулинара». Связи этим в планах много идей, которые хочется реализовать. Главное:

Создать студенческий совет музея, проводить экскурсии (знакомство с музеем как для наших студентов, так и для их родителей). Приглашать сторонних людей на масштабные мероприятия. На площадках техникума мы организуем: Дни открытых дверей, экскурсии для школьников, Ярмарки вакансий, Джуниорскилс, Дельфийские игры, Конференции разного уровня.

Предоставлений материалов о музее в СМИ.

Работа по развитию и расширению экспозиций музея.

Проводить классные часы с каждой группой- знакомство с техникумом, знакомство с нашей издательской деятельностью.

Организовывать и проводить встречи с ветеранами ВОВ, тружениками тыла и локальных военных конфликтов. (Кировского и Железнодорожного района). Также и для наших ветеранов педагогического труда.

Проводить тематические мероприятия, связанные патриотической деятельности.

Организовывать экскурсии для наших студентов в музеи города и области.

**Студенческие медиа-проекты.**

**Делятся на две группы:**

1. Электронная экспресс-газета
2. Мультимедийный центр (Монтаж клипов и фильмов, проектирование фильмов на мероприятиях, Фотосъемка и видеосъемка)

**Студенческая газета**  - это  творческое объединение студентов, освещающее  значимые, интересные события  студенческой жизни техникума, структур студенческого самоуправления. Статьи в газету пишут студенты разных специальностей. Основные читатели - студенты нашего учебного заведения, педагоги и родители. Есть в газете место и для опросов по различным темам для молодежи. Не остаются в стороне молодые поэты и прозаики. Стихи и рассказы о любви часто появляются на страницах студенческой газеты.

Учредителем газеты является ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар» является администрация техникума.

**ЦЕЛИ:**

создание печатного органа, системно освещающего  социально  значимые события студенческой жизни техникума.

развитие интеллектуально - творческого потенциала студентов, их личностной и профессиональной целостности;

создание условий для  развития  творческой личности, ее самоопределения, самореализации.

**ФОРМЫ  РАБОТЫ:**

разработка макета  газеты;

организация  сбора и обработки информации по освещению жизни колледжа;

* проведение пресс - конференций;
* учебные семинары, мастер  классы;
* встречи с  журналистами, фоторепортерами и др.
* конкурсы творческих работ;

На данный момент идет разработка и реализация «Студенческой экспресс-газеты».

Газета техникума «Наш «Кулинар»: за 2017 год был выпущен 5 (юбилейный выпуск), посвященный истории техникума, его юбилею. Сегодня газета набирает темп. Публикуются материалы о достижениях в учебе, практике, спорте.

**Мультимедийный центр**

Ресурсы медиа-центра позволяют решать такие задачи, как:

* формирование и поддержка коммуникативной среды, организация полноценного доступа студентов, преподавателей и всех работников образовательного учреждения к системе информационных ресурсов,
* численное моделирование прочностных, аэродинамических и прочих характеристик высокотехнологичных изделий,
* предоставление автоматизированных рабочих мест преподавателям и студентам для создания презентационных материалов,
* создание электронных учебников и мультимедийных приложений,
* высококачественная оцифровка печатных, аудио и видео материалов, тиражирование электронных изданий и печать документов,
* внедрение системы формирования информационной компетентности пользователей,
* оказание консультативно-методической поддержки при создании мультимедийных средств и внедрение инновационных технологий для различных форм образования,
* оказание информационной и технологической поддержки дистанционного обучения, в том числе в режиме удаленных лекций, телеконференций, онлайновых обсуждений, дискуссий и т.п.,
* проведение презентационных мероприятий по продвижению информационных высокотехнологичных услуг различной отраслевой направленности,
* создание, поддержка и развитие спектра информационных услуг.

На данный момент в техникуме работают некоторые разделы: Проектирование фильмов через проектор на мероприятиях в них принимали участие студенты это Канафеев Егор и Ковальчук Азиз.

Также фото- и видеосъемка мероприятий нашего заведения, так, в этом направлении в 2016-2017 году приняли участие: Шумаков Дмитрий и Ковырзина Анна.

На нашем сайте есть раздел медиа-ресурс: в разделах: видеогалерея, фотогалерея – выставляются фотоотчеты, репортажи, очерки, эссе. Самая активная группа в прошлом учебном году оказалась группа 101 с классным руководителем Шаманаевой И.С.

В этом году планируется большие конкурсы среди студенческих групп. Например, конкурс стихов ко Дню Учителя. Фильм: «Новости техникума «Кулинар», а также фотоконкурсы о студенческой жизни. Медиа-ресурсы помогут раскрасить новыми яркими красками студенческую жизнь.

*Ю.А. Горбунова*

*Преподаватель*

*Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области*

*Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»*

**ПРИОРИТЕТНЫЕ ЗАДАЧИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОРИЕНТАЦИИ МОЛОДЕЖИ**

Нередко у педагогических работников понятия «профессиональная ориентация» и «сопровождение профессионального самоопределения» считаются одинаковыми. Профориентация рассматривается как система работы, а профессиональное самоопределение обучающихся – как результат этой работы, выражающийся в «правильном» выборе профессии.

Уровень сформированности профессионального самоопределения старшеклассника определяется: личностной зрелостью; адекватной самооценкой своих способностей; умением делать выбор, планировать и достигать результата; полнотой представления о содержании выбранной профессиональной деятельности; готовностью к проектированию своей профессиональной карьеры и несению ответственности за свой выбор.

Формирование профессионального самоопределения – процесс длительный, предполагающий развитие у обучающихся определенных компетенций на различных этапах своего образовательного маршрута с учетом возрастных и личностных особенностей. Поэтому сопровождение профессионального самоопределения должно осуществляться непрерывно, планомерно, последовательно и систематически с решением определенных специфических задач на различных уровнях образования

Технология профессионального ориентирования школьника заключается в последовательном прохождении нескольких этапов.

Выделяют следующие этапы и приоритеты профориентационной работы на различных ступенях общего образования:

в начальной школе – формирование опыта различных видов деятельности и положительного отношения к труду, ознакомление с окружающим миром профессий; (игры, показ мультфильмов)

в 5-7-х классах – изучение задатков, личностных качеств и развитие способностей, базовых компетентностей; проведение мастер классов, квестов

в 8-9-х классах – изучение профессиональных склонностей и определение способностей к определенной сфере профессиональной деятельности, формирование адекватной самооценки, ознакомление с особенностями профессиональной деятельности на различных предприятиях и в учреждениях, организация профессиональных проб, подготовка к выбору профиля обучения экскурсии в техникум, на предприятия общественного питания, участие в конкурсах, научных конференциях

в 10-11-х классах – формирование образовательного и профессионального планов (траектории), навыков самообразования, саморазвития, ориентирования в мире профессий, в системе профессионального и высшего образования, на рынке труда.

Методов профориентационной работы достаточно много: например, информационные (используются при разрешении задач по углублению знаний учащихся по избранной профессии, о потребностях рынка труда). Коррекционно-диагностические (выявление интересов и способностей личности к профессии). Практические (организация учебно-производственной деятельности учащихся, которая показывает привлекательность социальных, материальных, личных профессиональных перспектив). Наглядные (наглядные пособия и технические средства). Чаще всего используются:

* Беседы, лекции, просмотр видеофильмов, экскурсии.
* Профдиагностика, профконсультации для учащихся.
* Консультации педагогов, психологов.
* Встречи с родителями •
* Посещение такого мероприятия, как «День открытых дверей», «Профи-дебют».

• Оформление стендов «Твоё профессиональное будущее».

• Выставки творческих работ студентов.

* Проведение конференций научных работ.
* Организация профильного обучения.

Профориентационная работа в ситуации ввода ТОП-50 приобретает особое значение.

Разработана программа и план профориентационной работы, заключены соглашения о совместной работе по профориентации между общеобразовательными учреждениями и учреждениями высшего профессионального образования, работодателями

В нашем техникуме проводятся профориентационные мероприятия: - профориентационные классные часы в школах. Экскурсии на предприятия города. Совместные спортивные мероприятия студентов и школьников. Проведение предпрофильных и элективных курсов. Вечера встреч выпускников техникума со студентами техникума. Ярмарки профессий, ярмарки вакансий. Дни открытых дверей техникума. Участие в школьных родительских собраниях. Проведение научно-практических конференций, ролевых игр. Конкурсы профессионального мастерства

Положительное воздействие на формирование профессионального самоопределения и стремление к высокой квалификации оказывают конкурсы профессионального мастерства- чемпионат для обучающихся школ Junior Skills и чемпионат для студентов учреждений профессионального образования, в частности, чемпионат World Skills Russia

**РЕЗОЛЮЦИЯ**

В прослушанных докладах были рассмотрены результаты прошедшего учебного года и определены следующие приоритеты на 2017-2018 учебный год:

1. Создание Специализированного центра компетенций (СЦК).

Цель деятельности СЦК – подготовка студентов Свердловской области для участия в чемпионатах по международным стандартам WorldSkills.

Для этого также необходимо осуществить переработку учебных планов, внедрение заданий WorldSkills в учебно-методические комплексы дисциплин, междисциплинарных комплексов и практик, переработка фондов оценочных средств по учебным элементам основных профессиональных образовательных программ в соответствии с критериями оценки по стандартам WorldSkills.

2. Укрепление материально-технической базы: создание лаборатории поварского и кулинарного дела, приобретение компьютерной техники, демонстрационного оборудования по учебным предметам, расширение спектра электронных ресурсов и интерактивных технологий.

3. Апробация новых федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям СПО в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями;

4. Повышение квалификации педагогических работников профессиональных образовательных организаций по вопросам подготовки кадров по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям. Организация и проведение стажировок с присвоением квалификационных рабочих разрядов по профессии на предприятиях общественного питания мастерами производственного обучения и преподавателями специальных дисциплин.

Мониторинг текущих и перспективных потребностей рынка труда по специальностям. Работа со службой занятости. Трудоустройство. Проведение мониторингов качества подготовки кадров и трудоустройства выпускников по программам среднего профессионального образования;

5. Контроль качества проведения учебной и производственной практик.

6. Подготовка и участие в выставках, конкурсах, фестивалях. Организация и проведение открытых мастер – классов.

7. Участие в системе национальных чемпионатов рабочих профессий «Молодые профессионалы» в рамках движения «Ворлдскиллс Россия»;

8. Работа студенческой медиа-группы

9. Работа по формированию положительного имиджа Техникума, развитие медиаобразования, организация выпуска рекламной продукции.

10. Создание условий для освоения обучающимися с ОВЗ различных типов деятельности.

11. Внедрение новых педагогических и информационных технологий профессионального обучения с целью формирования общих и профессиональных компетенций обучающихся.

12. Обеспечение эффективного взаимодействия Техникума с социальными партнерами, способствующего повышению качества подготовки будущих специалистов.

13. Организация и предоставление платных услуг населению (образовательные курсы повышения квалификации, мастер-классы) по направлениям, реализуемым в Техникуме.

14. Развитие студенческого самоуправления.

15. Формирование культуры безопасности и здорового образа жизни среди обучающихся, в том числе создание условий для популяризации здорового образа жизни в молодежной среде, формированию бережного отношения к своему здоровью, повышению информированности молодежи о социально-значимых заболеваниях и способах профилактики их распространения.

16. Развитие библиотечного фонда, укомплектование кабинетов (лабораторий) современными учебниками, учебными пособиями и дополнительной литературы. Развитие фонда видео-, аудио-материалов, материалов на электронных носителях в учебных кабинетах (лабораториях).

17. Организация профориентационной деятельности совместно   
с работодателями, развитие профориентационной деятельности в школах – базовых площадках Техникума

18. Организация работы по внедрению независимой оценки качества подготовки выпускников.

19. Подготовка и проведение демонстрационного экзамена.

20. Развитие Международного сотрудничества.

21. Организация экскурсий на предприятия сервиса и общественного питания г. Екатеринбурга.