

Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Ресурсный центр

Инновационная образовательная программа
«Развитие сетевой формы реализации программ
среднего профессионального образования
с использованием ресурсов региональной площадки сетевого
взаимодействия»

Диссеминация инновационного опыта представлена в виде
Сборника материалов
городской научно-практической конференции
«Развитие сетевой формы реализации программ СПО с использованием
ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия».



Санкт-Петербург, 2022

АННОТАЦИЯ

Ресурсный центр Колледжа туризма Санкт-Петербурга в рамках реализации третьего, заключительного этапа инновационной образовательной программы (далее - ИОП) по теме: *«Развитие сетевой формы реализации программ среднего профессионального образования с использованием ресурсов Региональной площадки сетевого взаимодействия»* и сетевого взаимодействия с профессиональными образовательными организациями среднего профессионального образования (далее - ПОУ СПО) Санкт-Петербурга представляет Сборник материалов диссеминации инновационного опыта педагогических работников, участников сетевого взаимодействия.

В Сборник включены материалы, отражающие работу членов Городской творческой группы по подготовке и проведению демонстрационного экзамена; региональных и отборочных соревнований по компетенции «Поварское дело»; мастер-классов для участников сетевого взаимодействия; организации профориентационной работы; опыт формирования сетевой программы на примере ОПОП 43.01.09 «Повар, кондитер», а также опыт сетевого взаимодействия с работодателями и другими социальными партнерами, в рамках реализации ИОП Ресурсного центра.

Совместная деятельность профессиональных образовательных учреждений Санкт-Петербурга, направленная на развитие сетевого взаимодействия, позволила презентовать и обобщить инновационный опыт педагогических работников, работодателей, участников сети.

СОДЕРЖАНИЕ

<u>Барышева Г.Н., Игнатова А.А.,</u>	4
<u>Величко И.Н., Шаталов Е.И.,</u>	11
<u>Григорьева М.А.,</u>	16
<u>Демецкая И.Л.,</u>	23
<u>Зозулина В.В.,</u>	33
<u>Казымова Н.В.,</u>	38
<u>Каланцева Л.А.,</u>	45
<u>Пищик О.Г., Русан К.А.,</u>	49
<u>Федорова Н.Г., Иванова А.П.,</u>	55

ОПЫТ СЕТЕВОГО ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ С РАБОТОДАТЕЛЯМИ И ДРУГИМИ СОЦИАЛЬНЫМИ ПАРТНЕРАМИ В РАМКАХ РЕАЛИЗАЦИИ ИОП РЕСУРСНОГО ЦЕНТРА

*Барышева Галина Николаевна,
Заведующая Ресурсным центром
Колледж туризма Санкт-Петербурга*

*Игнатова Анна Александровна
методист Ресурсного центра
Колледж туризма Санкт-Петербурга*

Аннотация: В статье рассматривается опыт работы Колледжа туризма Санкт-Петербурга в статусе Ресурсного центра подготовки специалистов (2005-2022) и Региональной площадки сетевого взаимодействия. Авторы уделяют внимание вопросам необходимости сетевого взаимодействия и социального партнерства между ПОО, формированию и обеспечению функционирования инновационной сети ПОО.

Ключевые слова: среднее профессиональное образование, сетевое взаимодействие, социальное партнерство, инновационная образовательная программа, ресурсный центр, региональная площадка сетевого взаимодействия.

Главным направлением развития системы среднего профессионального образования является обеспечение профессионального роста в соответствии с потребностями производства, рынка труда, обеспечение предприятий квалифицированными кадрами. Формирование рынка квалифицированного и интеллектуального труда – одно из обязательных условий развития современной экономики, её инновационного пути развития.

Быстро реагировать на изменения конъюнктуры рынка труда возможно при создании системы социального партнерства и сетевого взаимодействия, которое должно стать естественной формой существования. В условиях рыночной экономики только в тесном контакте с работодателями, другими образовательными учреждениями, общественными организациями,

органами управления и самоуправления образовательное учреждение сможет выполнять свое главное предназначение - давать качественную профессиональную подготовку по специальностям, востребованным на рынке труда. Социальное партнерство, восстановление и укрепление связей с предприятиями открывают для образовательных систем дополнительные возможности опережающего развития.

Успех в деле формирования социального партнерства и сетевого взаимодействия, а значит повышения качества образования, сегодня во многом зависит от инициативы и энергии руководителей, от понимания ими всей важности этого вопроса и способности вовлечь в него всех своих потенциальных партнеров - как на рынке труда, так и на рынке образовательных услуг.

Колледж туризма Санкт-Петербурга с 2005 года имеет опыт деятельности в статусе Ресурсного центра подготовки специалистов. С 2019 года реализует инновационную образовательную программу (далее - ИОП) *«Развитие сетевой формы реализации программ среднего профессионального образования с использованием ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия»*.

Основные направления деятельности Ресурсного центра при реализации ИОП в сетевой форме это создание условий для обеспечения подготовки кадров по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям профессионального образования в Санкт-Петербурге, требует объединения усилий профессиональных образовательных организаций и работодателей, одной из форм, объединения которых является сетевое взаимодействие.

Сетевое взаимодействие ([схема](#)) – это система связей между образовательными организациями, позволяющая разрабатывать, апробировать и предлагать профессиональному педагогическому сообществу инновационные модели содержания образования и управления системой образования, в т.ч способ деятельности по совместному использованию

ресурсов. Сетевое взаимодействие в профессиональном образовании сегодня становится современной высокоэффективной инновационной технологией, которая позволяет образовательным учреждениям динамично развиваться.

В Ресурсном центре Колледжа туризма Санкт-Петербурга сотрудничество с социальными партнерами осуществляется в строгом соответствии с нормами трудового права. Можно выделить несколько направлений такого взаимодействия: заключение договоров с работодателями; участие в реализации Инновационной образовательной программы Ресурсного центра; участие в создании материальной и производственной базы; создание условий для прохождения производственной практики; оказание помощи по трудоустройству выпускников; участие в конкурсах профессионального мастерства.

В рамках реализации ИОП с участниками сетевого взаимодействия сформирована основная профессиональная образовательная программа в сетевой форме на примере ОПОП 43.01.09 «Повар, кондитер». Работодатели привлекались в рамках реализации ИОП к составлению рабочих программ. Специалистами отрасли проводятся содержательная экспертиза рабочих программ профессиональных модулей, а также утверждение контрольно-оценочных средств. Работодатели участвуют в проведении квалификационных экзаменов, а также в процедуре государственной итоговой аттестации выпускников, демонстрационном экзамене.

Для обеспечения подготовки высококвалифицированных кадров, в т.ч для реализации ИОП в сетевой форме, в колледже созданы: инновационная учебно-производственная кулинарная мастерская с использованием видеоконференцсвязи, системой видеосъемки, системой автоматизации ПОП, лабораторией контроля качества, современным дифференцированным оборудованием; инновационные мастерские в рамках реализации Федерального проекта «Молодые профессионалы» (повышение конкурентоспособности профессионального образования)» Национального проекта «Образование» государственной программы Российской Федерации

«Развитие образования» по компетенциям: «Ресторанный сервис», «Поварское дело», «Администрирование отеля», «Туризм»; учебная гостиница «Юность», учебная тур.фирма «Лицей тревел»; оборудованы на соответствие требований WorldSkills конкурсные площадки по компетенциям: «Туризм», «Турагентская деятельность», «Туроператорская деятельность», «Сервис на объектах гостеприимства», «Администрирование отеля», «Предпринимательство», «Ресторанный сервис», «Поварское дело».

Реализация ИОП в рамках сетевого взаимодействия дает возможность: обеспечить доступ к ресурсам Региональной площадки сетевого взаимодействия колледжа (РПСВ) в рамках сетевого взаимодействия с ПОУ и работодателями; организовать работу по повышению уровня профессиональной квалификации педагогических работников ПОУ СПб в рамках сетевого взаимодействия, с применением современных образовательных технологий и использованием инновационного оборудования РПСВ; совместного использования материально-технических и кадровых ресурсов РПСВ и ПОУ сети, через совместные мероприятия, в т.ч движение WorldSkills; способствовать диссеминации опыта педагогических работников ПОУ сети в ходе реализации ИОП.

В рамках социального партнерства и сетевого взаимодействия для ПОУ СПб и с привлечением работодателей на базе Колледжа проводятся демонстрационные экзамены в аккредитованных Центрах проведения Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенциям «Туризм», «Администрирование отеля» и «Поварское дело».

Выводы. Значимость работы Ресурсного центра обусловлена её востребованностью профессиональными образовательными учреждениями Санкт-Петербурга. ПОУ СПб заинтересованы во внедрении инновационных технологий в образовательный процесс, где образовательные услуги должны соответствовать современным потребностям рынка труда, к организационной поддержке и реализации ИОП привлекаются

стратегические партнеры, работодатели. Деятельность ресурсного центра положительно влияет на развитие профессиональных образовательных учреждений. Организация сетевого взаимодействия позволяет педагогическим работникам ПОУ СПО СПб постоянно получать доступ к необходимой информации, проводить совместные исследования и разработки, повышать квалификацию.

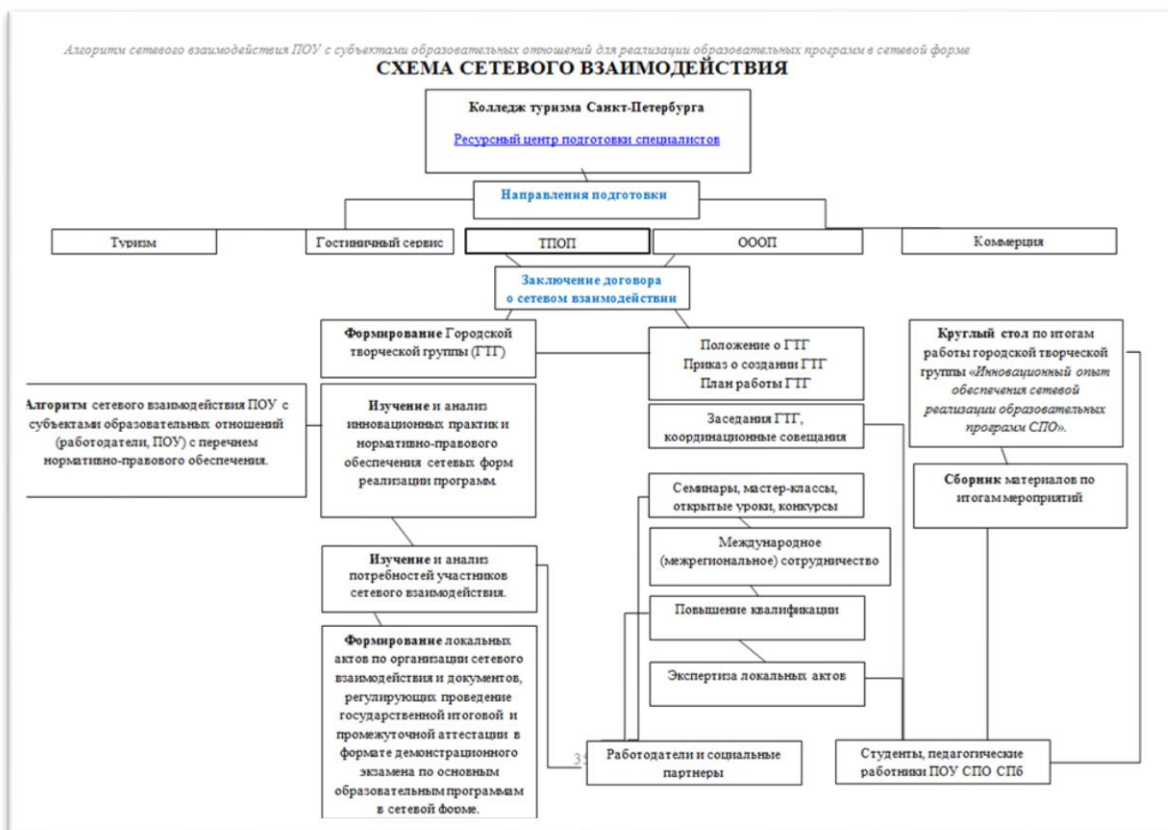
Современные предприятия нуждаются в современных научно-технологических разработках, которые образовательные учреждения должны создавать. Если образовательное учреждение способно предложить производству инновации, то и к его преподавателям, и к его выпускникам у работодателя, несомненно, будет интерес. Необходимо разрабатывать механизмы взаимодействия образовательных учреждений СПО с предприятиями малого и среднего бизнеса для повышения качества подготовки специалистов в любой сфере деятельности.

Список используемой литературы:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 08.12.2020) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2021) [Электронный ресурс]// Законы, кодексы, нормативные и судебные акты// URL: https://legalacts.ru/doc/273_FZ-ob-obrazovanii/ (дата обращения: 15.05.2022).

1.1.Статья 15. «Сетевая форма реализации образовательных программ» Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 08.12.2020) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2021) [Электронный ресурс]// Законы, кодексы, нормативные и судебные акты// URL: https://legalacts.ru/doc/273_FZ-ob-obrazovanii/glava-2/statja-15/ (дата обращения: 15.05.2022).

1.2. Статья 20. «Экспериментальная и инновационная деятельность в сфере образования» Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 08.12.2020) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2021) [Электронный ресурс]// Законы, кодексы, нормативные и судебные акты// URL: https://legalacts.ru/doc/273_FZ-ob-obrazovanii/glava-2/statja-20/ (дата обращения: 15.05.2022).



**РАЗРАБОТКА КОМПЛЕКТА ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ
СЕТЕВОЙ ПРОГРАММЫ НА ПРИМЕРЕ ОПОП СПО
43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»**

***Величко Ирина Николаевна,**
мастер производственного обучения,
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»*

***Шаталов Евгений Иванович,**
заведующий отделом(методическим),
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»*

Аннотация. В данной статье рассмотрены аспекты деятельности создания комплекта документов по учебной практике, на примере реализации Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер», для сетевой формы обучения с целью эффективного использования возможностей ресурсов Региональной площадки сетевого взаимодействия Колледжа туризма Санкт-Петербурга.

Ключевые слова: сетевое взаимодействие, ресурсный центр, сетевой учебный план, образовательная программа, учебная практика.

Использование сетевой формы реализации образовательных программ требует от профессиональных образовательных учреждений, прежде всего разработки комплекта документов по всем процессам сетевого взаимодействия, в том числе и при реализации программы учебной практики. Исходя из этого, образовательная организация, входящая в сетевую форму обучения, должна включать в содержание рабочей программы учебной практики различные аспекты взаимодействия ее организации и реализации.

Для сетевого взаимодействия, по инициативе Ресурсного центра Колледжа туризма Санкт-Петербурга, была сформирована Городская творческая группа из компетентных, высококвалифицированных педагогических работников профессиональных образовательных учреждений Санкт-Петербурга для реализации инновационной образовательной

программы с использованием ресурсов Региональной площадки сетевого взаимодействия по ОПОП СПО 43.01.09 «Повар, кондитер». На организационном заседании Городской творческой группы были определены цели и задачи ее деятельности. Одной из задач является разработка комплекта документов сетевого взаимодействия на примере ОПОП СПО 43.01.09 «Повар, кондитер». Для проведения данной работы участники Городской творческой группы разделились по подгруппам с целью отработки процесса сетевого взаимодействия по профессиональным модулям ОПОП СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».

Наша подгруппа стала заниматься разработкой комплекта документов по учебной практике профессионального модуля ПМ. 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

На первоначальном этапе работы подгруппы был проведен сравнительный анализ содержания программного обеспечения учебной практики и технического оснащения лабораторий профессиональных образовательных учреждений – участников сетевой формы взаимодействия и их соответствие инфраструктурному листу WSR по компетенции № 34 «Поварское дело». Было выявлено расхождение в содержании документов и отсутствие необходимого инновационного оборудования.

Следует отметить, что участники других подгрупп Городской творческой группы провели аналогичную работу по определенным профессиональным модулям и по итогам работы приняли совместное решение о разработке макета документов сетевой программы учебной практики, куда входят:

1. сетевой учебный план;
2. сетевой календарный график учебного процесса;
3. рабочая программа учебной практики ПМ.02 + аннотация;
4. контрольно-оценочные средства по учебной практике ПМ.02 + аннотация;

5. календарно-тематическое планирование по учебной практике ПМ.02 + аннотация;
6. дневник учебной практики ПМ.02 + аннотация;
7. отчет по учебной практике ПМ.02;
8. методические указания по прохождению учебной практике ПМ.02 + аннотация;
9. согласование с работодателем документов по ПМ;
10. электронный журнал;
11. ведомости промежуточной аттестации.

Участниками Городской творческой группы так же было принято решение использовать следующее инновационное оборудование кулинарной лаборатории Региональной площадки сетевого взаимодействия для освоения приемов приготовления горячих блюд: шкаф шоковой заморозки с элементами тепловой обработки, оборудование для приготовления отдельных компонентов блюд с элементами молекулярной кухни, су-вид, пароконвектомат, термомикс, пакоджет, индукционная плита.

Были определены темы учебной практики профессионального модуля ПМ. 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» в объеме 18 часов:

- приготовление супов разнообразного ассортимента с использованием инновационных технологий (супы-пюре, крем-супы с использованием инновационного оборудования: термомикс, шкафа шоковой заморозки, с технологией Cool & Chil);
- приготовление горячих блюд и закусок из рыбы, нерыбных продуктов моря разнообразного ассортимента (приготовление вакуумированных полуфабрикатов с помощью паровой конвекции, технологии су-вид);
- приготовление горячих блюд и закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента (приготовление стейков: обработка

вакуумированных полуфабрикатов с помощью су-вид, с последующей жаркой на гриле);

- приготовление горячих блюд и закусок из птицы, кролика разнообразного ассортимента (су-вид, жарка в воке, жарка на гриле);
- приготовление овощных муссов с использованием пакоджета, овощных кремов с использованием термомикса и овощей, приготовленных с использованием технологии су-вид;
- приготовление соуса с использованием пакоджета.

После разработки макета документов, каждому участнику подгруппы было поручено создать определенный документ, входящий в макет, для организации и проведения учебной практики.

В процессе работы по созданию комплекта документов по учебной практике возникали объективные трудности. В том числе в связи пандемией и введением ограничительных мер, не было возможности непосредственного общения между участниками творческой группы, пришлось осваивать новые дистанционные технологии для общения. Эти проблемы не повлияли на эффективность деятельности и сплотили творческий коллектив для дальнейшего сотрудничества.

Список используемой литературы:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» // URL : <https://normativ.kontur.ru/> [сайт]. — (дата обращения: 10. 05. 2022). — Текст : электронный.
2. Документы Ресурсного Центра 2019-2022 уч. гг. // URL : <https://www.ktgs.ru/resource/> [сайт]. — (дата обращения: 12. 05. 2022). — Текст : электронный.
3. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер // URL : <https://base.garant.ru/> [сайт]. — (дата обращения: 16. 05. 2022). — Текст : электронный.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ МАСТЕР-КЛАССОВ С ПРИМЕНЕНИЕМ СОВРЕМЕННЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ИННОВАЦИОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ РПСВ

*Григорьева Марина Анатольевна,
Преподаватель специальных дисциплин
Высшей квалификационной категории
Колледж туризма Санкт-Петербурга*

Аннотация: В статье рассматривается опыт работы Колледжа туризма Санкт-Петербурга в организации и проведении мастер-классов с применением современных профессиональных технологий и использованием инновационного оборудования Региональной площадки сетевого взаимодействия. Автор уделяет внимание вопросам необходимости сетевого взаимодействия и социального партнерства между ПОО, формированию и обеспечению функционирования инновационной сети ПОО.

Ключевые слова: среднее профессиональное образование, сетевое взаимодействие, социальное партнерство, инновационная образовательная программа, ресурсный центр, региональная площадка сетевого взаимодействия.

Девиз мастер-класса: «Я знаю, как это делать. Я научу вас».

Мастер-класс – одна из форм эффективного профессионального обучения педагогов. Мастер-класс характеризуют как ярко выраженную форму мастерства, путем прямого показа с комментированием приемов работы.

Мастер-классы своеобразные курсы повышения квалификации для тех, кто уже состоялся как специалист, но хотел бы узнать больше. Мастер-класс для профессионалов - возможность познакомиться с новой технологией, новыми методиками и авторскими разработками. А это означает шаг вперед в своем деле.

Мастер-класс — это семинар, во время которого ведущий специалист рассказывает и, что еще более важно, показывает, как применять на практике новую технологию или метод.

Методика проведения мастер-классов не имеет каких-то строгих и единых норм. В большинстве своем она основывается, в основном на интуиции ведущего специалиста, так и на восприимчивости слушателя.

Тематика мастер-классов может включать в себя:

- обзор актуальных проблем и технологий,
- различные аспекты и приемы использования технологий,
- авторские методы применения технологий на практике,
- тонкости, нюансы при использовании технологий в конкретных задачах.

На мастер-классе всегда предоставляется возможность попрактиковаться. Непрерывный контакт со слушателями — вот то, что отличает мастер-классы от всех остальных форм и методов обучения. К участию в мастер-классах приглашаются лучшие специалисты в изучаемой области. Успешное освоение темы мастер-класса происходит на основе продуктивной деятельности всех участников.

В ходе мастер-класса участники:

- изучают разработки по теме мастер-класса;
- участвуют в обсуждении полученных результатов;
- задают вопросы, получают консультации;
- высказывают свои предложения по решению обсуждаемых проблем.

Мастер-класс — форма, доступная в проведении, очень наглядная и результативная для всех участников.

В Колледже туризма Санкт – Петербурга, в мастерских региональной площадки сетевого взаимодействия (далее - РПСВ), в рамках реализации инновационной образовательной программы по теме *«Развитие сетевой формы реализации программ среднего профессионального образования с*

использованием ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия», систематически, для участников сетевого взаимодействия, проводятся мастер-классы при приготовлении современных блюд из мяса, птицы, рыбы и современных десертов.

Мастер – классы проводят социальные партнеры и работодатели, приглашенные рестораторы из ведущих предприятий города, такие как братья Гребенчиковы Алексей и Артем – лучшие шеф - повара Санкт-Петербургской ресторанной премии Where to eat – 2018, тренеры национальной сборной Ворлдскиллс Россия.

Инновационные мастерские колледжа туризма Санкт-Петербурга оснащены современными пароконвектоматами RETIGO. в инновационной мастерской по компетенции Поварское дело, созданной в рамках Национального проекта Образование, состоялся мастер-класс представителем фирмы «Retigo» Макаровым Максимом. Целью мастер-класса для преподавателей и мастеров производственного обучения было наглядно продемонстрировать особенности работы пароконвектоматов Retigo Blue Vision, в разных режимах и использование различных современных технологий. Технология Vision Design (внешнее дверное стекло выполнено изогнутым, что позволяет минимизировать риски получения работником ожогов). Быстрое и простое управление пароконвектоматом обеспечивается за счет технологии Vision Touch Controls. Возможность использования систем USB-интерфейс (легкое перенесение данных в пароконвектомат и из него) и системы LAN (возможность подключения к сети, коммуникация через интернет VISION DESIGN). Система упрощенной варки Easy Cooking, технология Automatic Capacity Management (ACM) позволяет достичь лучшего результата, адаптируя программу приготовления исходя из количества приготавливаемого продукта.

На мастер-классе было проведено программирование, комбинирование разных режимов приготовления блюд. Особое внимание привлек вопрос использование режима регенерации (банкетная система - выдача больше

порций за короткое время). Полученные в рамках мастер-класса новые актуальные знания, помогут улучшить подготовку студентов к конкурсам, квалификационным и демонстрационным экзаменам. Презентация работы пароконвектомата с инновационными особенностями интересна для как преподавателей, так и для студентов, будущих специалистов отрасли питания, а полученные знания в ходе мастер-класса очень значимы для применения в практической деятельности. В рамках мастер-класса представлены технические возможности пароконвектомата, функциональные особенности оборудования, возможности применения современных технологий при приготовлении кулинарной продукции и организации технологического процесса.

В рамках VII Открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) 2022 Санкт-Петербурга, в подготовительный день для участников и экспертов компетенции «Поварское дело» был организован мастер класс по приготовлению десертов. Мастер-класс проводился в инновационной мастерской по компетенции «Поварское дело».

В мастер-классе был сделан акцент на приготовление десертов и с использованием современных техник и технологий приготовления, с использованием современного оборудования и инвентаря и фудпейринга.

Участник расширенного состава сборной WorldSkills Russia, победитель чемпионата WorldSkills UK (Invitational) Великобритании по компетенции «Поварское дело» 2021г, чемпион EuroSkills Graz 2022 Афанасьев Герман продемонстрировал приготовление и оформление десерта в ресторанной подаче из базовых элементов и в соответствии с сервировкой в стиле актуальных гастрономических тенденций.

В преддверии итоговых соревнований, приравненных к финалу X национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) 2021-2022 по компетенции «Поварское дело» был проведен мастер – класс по приготовлению десертов. На мастер-классе, который проводили Резниченко

Мирослав, победитель Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» 2019г., серебряный призер Финал VIII Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia)-2020, победитель Кубка Губернатора Санкт-Петербурга «Лучший шеф-повар Петербургской кухни» в 2021 году, член расширенного состава Национальной сборной Ворлдскиллс Россия для участия в международных соревнованиях по профессиональному мастерству по стандартам «Ворлдскиллс» и Рубаков Дмитрий, победитель Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» 2020г., серебряный призер Финал VIII Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia)-2021, победитель Кубка Губернатора Санкт-Петербурга «Лучший шеф-повар Петербургской кухни» в 2021 году, член расширенного состава Национальной сборной Ворлдскиллс Россия для участия в международных соревнованиях по профессиональному мастерству по стандартам «Ворлдскиллс». В рамках мастер-класса проведен сравнительный анализ – прием замораживания десертов при помощи азота и с помощью шоковой заморозки для приготовления сорбета. Менеджер компетенции «Поварское дело» Козубенко Александра продемонстрировала приготовление мороженого с разными вкусами с помощью жидкого азота и гомогенизатора PасoJet.

Международный эксперт Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» Иришкин Евгений, проводил мастер – класс с использованием инновационного оборудования – термомиксер. Термомиксер - незаменимая вещь на кухне любого профессионала. Это уникальный универсальный аппарат позволяет благодаря индукционному нагреву смешивать, резать, рубить прямо в чаше миксера, а в последней модели можно варить на пару. Крутая штука для продвинутого повара.

Основные преимущества мастер-класса – это уникальное сочетание: короткой теоретической части, индивидуальной работы, направленной на приобретение и закрепление практических знаний и навыков.

«Зрители» становятся экспертами, учатся анализировать, сопоставляют свои возможности, учатся держать позиции. Толково организованный мастер-класс становится генератором идей для всех участников.

Список используемой литературы:

1. Пахомова Е.М. Изучение и обобщение педагогического опыта. // Методист. – 2005. - № 2.
2. Пахомова Е.М., Дуганова Л.П. Учитель в профессиональном конкурсе: учебно-методическое пособие. – М. : АПКиППРО, 2006. – 168 с.
3. Селевко Г.К. Альтернативные педагогические технологии. - М.: НИИ школьных технологий, 2005. - 224 с.
4. Каретина Л.З., статья «Организация и проведение мастер – класса с применением ИКТ»[Электронный ресурс]// Образовательная социальная сеть// URL: <https://nsportal.ru/shkola/obshchepedagogicheskie-tehnologii/library/2012/04/03/organizatsiya-i-provedenie-master?> (дата обращения: 15.05.2022).

ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ ЗАДАНИЙ К ДЕМОНСТРАЦИОННЫМ ЭКЗАМЕНАМ

Демецкая Ирина Леонидовна
мастер производственного обучения высшей категории
Колледж туризма Санкт-Петербурга

Аннотация: В статье рассматривается опыт работы Колледжа туризма Санкт-Петербурга по организации и проведению Демонстрационного экзамена. Автор уделяет внимание вопросам формирования оценочных заданий демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело», в рамках сетевого взаимодействия.

Ключевые слова: среднее профессиональное образование, сетевое взаимодействие, социальное партнерство, демонстрационный экзамен.

Разработка и обновление оценочных материалов и заданий обеспечивает проведение аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования с использованием механизма демонстрационного экзамена в рамках реализации инновационной образовательной программы по теме: *«Развитие сетевой формы реализации программ среднего профессионального образования с использованием ресурсов Региональной площадки сетевого взаимодействия»*, а также с использованием мастерских, созданных в рамках федерального проекта «Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)» национального проекта «Образование».

Организация разработки с обновлением оценочных материалов и заданий для проведения демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс» осуществляется автономной некоммерческой организацией «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)» в целях исполнения Агентством обязательств в рамках заключенного с Министерством просвещения Российской Федерации Соглашения о предоставлении из федерального бюджета грантов в форме субсидий в

соответствии с пунктом 4 статьи 78.1 Бюджетного кодекса Российской Федерации.

Организация и разработка оценочных материалов регламентируется:

1. Порядком разработки использования и хранения оценочных материалов демонстрационного экзамена, утверждённым приказом Агентства 01.02.2022 № 01.02.2022-25;

2. Планом работы по разработке, утверждению и публикации оценочных материалов демонстрационного экзамена на 2022 год, утверждённых приказом Агентства от 10.02.2022-25;

3. Методическими указаниями по разработке оценочных материалов демонстрационного экзамена.

Оценочные материалы, разрабатываемые сроком действия на три года, структурно состоят из двух томов - открытой и закрытой частей оценочных материалов. В том № 1 включены инструкции по охране труда и технике безопасности для проведения демонстрационного экзамена, комплекты оценочной документации (КОД) и универсальный инфраструктурный лист (УИЛ). Том № 2 содержит информацию об экспертах-разработчиках оценочных материалов, информацию о рецензентах оценочных материалов, варианты заданий, критерии оценивания результатов демонстрационного экзамена.

Задание демонстрационного экзамена является элементом комплекта оценочной документации (КОД) и включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Задание по компетенции 34 «Поварское дело» разработано на основе Оценочных материалов для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия. За основу был взят Образец задания из комплекта оценочной документации паспорт КОД 1.2-2022-2024 [1]. КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате, т.е. участники и эксперты должны находиться в ЦПДЭ.

Данный КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (А, Е, С, D). Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение одного дня (готовятся блюда задания). Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае если студенту необходимо заказать дополнительные продукты или убрать лишние, он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются. Согласно паспорта КОД общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки – 35,55.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее участникам даётся два часа для написания меню и формирования окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (А, Е, С, D) предусмотрено четыре часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + два часа для написания меню. Следовательно, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена составляет 6,5 часов.

Описание модуля:

- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
- Экзаменуемые должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Необходимо вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
- Работать чисто, аккуратно и эффективно
- Соблюдать технику безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы.
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов

Описание модуля Е: Горячая закуска паста (вегетарианская)

Приготовить 3 порции фаршированной горячей вегетарианской закуски ово-лакто из пасты собственного приготовления с использованием продукта из оглашенного варианта.

(Оволактовегетарианство – вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)

- Допускается оформление горячей закуски на выбор участника
Особенности подачи.
- Масса блюда максимум 180 г.
- 3 порции закуски подаются на тарелках – круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см
- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
- Подаются три идентичных блюда

- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты.

- Продукты с общего стола;
- Продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование.

- Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Обязательные компоненты горячего блюда.

Описание модуля С: Горячее блюдо из мяса

- Приготовить 3 порции горячего блюда из мяса говядины (лопатка) на выбор участника
- Минимум 2 гарнира: на выбор участника.
- 1 горячий соус на выбор участника

Оформление горячего блюда – на выбор участника

Особенности подачи.

- Масса блюда минимум 220 г.
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.
- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации

- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты.

- Продукты с общего стола;
- Продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование.

- Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Описание модуля D: Десерт

Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника

Обязательные компоненты десерта.

- Мусс (основной компонент десерта)
- Выпеченный элемент из теста
- Декоративный элемент из изомальта или карамели
- Соус холодный

Особенности подачи.

- Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г.
- 3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.
- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке

- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
- Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты.

- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование.

- Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Необходимые приложения

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если участнику необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются участнику в равном количестве, и

заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

Таким образом, в модуле А представлены требования к организации работы экзаменуемого, модули Е, С, D содержат требования по приготовлению блюд, где выделены обязательные компоненты блюд, особенности подачи, основные ингредиенты и специальное оборудование для их приготовления.

Методические указания к оценочному заданию, разработанные мастерами и преподавателями отделения «Ресторанный сервис» КТГС, содержат Меню для КОД 1.2-2022-2024 демонстрационного экзамена, перечень оборудования и инвентаря необходимого для выполнения работы, чек лист для выполнения задания и список продуктов для выполнения конкурсного задания. В меню представлены фотографии блюд, рецептуры блюд с расчетом необходимых ингредиентов на три порции по брутто и нетто.

Опыт проведения демонстрационных экзаменов в прошедшие периоды показал проблемные элементы при выполнении задания экзаменуемым, на которые следует обратить особое внимание при подготовке студентов к демонстрационному экзамену и прописать эти элементы в методических указаниях. Так, при составлении чек листа, у студентов возникают проблемы с четким расчетом времени и трудовых ресурсов. Экзаменуемые часто теряются в расстановке приоритетов при выполнении производственных задач, не выделяя наиболее важные из них.

Немаловажным навыком при выполнении задания на демонстрационном экзамене является умение студентов работать в боксе в стрессовой ситуации. Поэтому уроки производственной практики проводятся в колледже в боксах с использованием «Методических указаний по выполнению задания демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills (КОД 1.2)». На уроке производственной практики будущий участник

демонстрационного экзамена выполняет самостоятельно все части задания в определённый временной промежуток, что в результате даёт ему большую уверенность при выполнении поставленного производственного задания на демонстрационном экзамене.

Список используемой литературы:

1. Оценочные материалы для демонстрационного экзамена по стандартам ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ по компетенции «Поварское дело». Утв. рабочей группой по вопросам разработки оценочных материалов в 2021 году для проведения Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по образовательным программам среднего профессионального образования. Протокол от 23.12.2021-1г.№ Пр-23.12.2021-1 – 186 с.

ОПЫТ РАЗРАБОТКИ КОМПЛЕКТА ДОКУМЕНТОВ ПО ФОРМИРОВАНИЮ СЕТЕВОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Зозулина Виктория Викторовна,
методист, преподаватель,
СПб ГБПОУ «Колледж кулинарного мастерства»

Аннотация: В статье представлен опыт членов Городской творческой группы по разработке комплекта документов для формирования сетевой программы на примере ОПОП 43.01.09 «Повар, кондитер» по ПМ.04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».

Ключевые слова: Сетевые образовательные программы, инновационное оборудование, учебная документация, маршрутная карта.

Необходимость обеспечения конкурентоспособного, открытого, мобильного, привлекательного образования заставляет колледж интегрировать не только свои внутренние ресурсы, но и искать пути эффективной интеграции с ресурсами других колледжей с целью формирования активных команд сотрудников, создания востребованных профессиональных образовательных программ, применения привлекательных и результативных технологий обучения, а также изучение и использование новейшего технического оснащения для профессиональной деятельности выпускников.

Для организации планомерной совместной работы по созданию сетевой программы для профессионального модуля Ресурсный центр Колледжа туризма Санкт-Петербурга создал городскую творческую группу, в которую вошли представители нескольких колледжей города, включая и СПб ГБПОУ «Колледж кулинарного мастерства».

На первом этапе был выработан план сетевого взаимодействия.

На следующем этапе самой большой сложностью было то, что сетевую

программу должны были разрабатывать преподаватели с разным опытом таких работ.

Планировалось, что данная совместная деятельность должна одновременно использоваться и для повышения квалификации участников сетевого взаимодействия.

Опыт показал, что именно этот шаг обеспечил реальную практическую работу.

В нашу подгруппу вошли коллеги из СПб ГБПОУ «Российского колледжа традиционной культуры».

Совместно были разработаны документы для профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» для проекта основной профессиональной образовательной программы в сетевой форме по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Первым этапом для разработки документов было написание маршрутной карты (Приложение 1).

На её основе были разработаны следующие документы:

1. Рабочая программа учебной практики;
2. Календарно-тематический план по учебной практике;
3. Методические указания к прохождению учебной практики;
4. Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по учебной практике;
5. Отчет по учебной практике для студентов;
6. Дневник учебной практики для студентов;
7. Аннотация к программе профессионального модуля.

В разработанные документы были внесены следующие изменения:

- ПК 4.6* Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента с помощью инновационных технологий (профессиональная

- компетенция добавлена в соответствии с профессиональными стандартами и регламентами WSR/WSI);
- Учебная практика по ПМ.04 в объеме 6 часов включает в себя:
 - ✓ освоение приемов выбора, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
 - ✓ освоение приемов охлаждения и замораживания готовых холодных десертов разнообразного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
 - в ходе реализации части сетевой программы, обучающиеся проходят учебные занятия по учебной практике профессионального модуля ПМ04 в кулинарной лаборатории Региональной площадки сетевого взаимодействия (далее РПСВ) в Колледже туризма Санкт-Петербурга;
 - включено оборудование Региональной площадки сетевого взаимодействия Колледжа туризма Санкт-Петербурга.

Вся документация была согласована с работодателем.

В заключении хотелось бы отметить, что в ходе работы в Городской творческой группе по реализации ИОП в рамках сетевого взаимодействия преподаватели колледжа принимали участие в проводимых Ресурсным центром мероприятиях городского и регионального уровня: заседаниях Городской творческой группы, круглых столах, конференциях и семинарах.

Был приобретен опыт совместной творческой работы по разработке проекта сетевой программы на примере ОПОП 43.01.09 «Повар, кондитер». Работа в команде дала возможность повысить свою профессиональную квалификацию.

Список используемой литературы

1. Сборник избранных материалов, подготовленных для городского семинара по теме «Сетевое взаимодействие как ресурс инновационного развития СПО: формирование основной профессиональной образовательной программы в сетевой форме», СПб: 2021.
2. Документы Ресурсного Центра 2019-2022 уч. гг. [Электронный ресурс]// сайт Колледжа туризма Санкт-Петербурга // URL: <https://www.ktgs.ru/resource> (дата обращения: 24.05.2022)

Маршрутная карта
 «Разработка комплекта документов для формирования сетевой программы
 по ОПОП 43.01.09 «Повар, кондитер» (ПМ.04)»

№ п/п	Тема практического занятия	Сетевой партнер	Выбор технологических карт	№ группы, количество студентов	Оснащение лаборатории	Ответственный за охрану труда, технику безопасности и санитарных норм	Дата проведения (изменения)
1.	<p>Организация рабочего места для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разнообразного ассортимента. Освоение приемов рационального размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	СПб ГАПОУ «Колледж туризма и гостиничного сервиса»	<p>1... 2... 3...</p>	<p>Группа №..., ... чел.¹</p>	<p><i>Инвентарь, посуда, оборудование, сырьё, а также средства индивидуальной защиты с учетом требований WorldSkills</i></p>	<p>ФИО ... Подпись ...</p>	<p>ДД.ММ.ГГГГ</p>
2.	<p>Приготовление холодных десертов разнообразного ассортимента. Освоение приемов охлаждения и замораживания готовых холодных десертов разнообразного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	СПб ГАПОУ «Колледж туризма и гостиничного сервиса»	<p>1... 2... 3...</p>	<p>Группа №..., ... чел.</p>	<p><i>Инвентарь, посуда, оборудование, сырьё, а также средства индивидуальной защиты с учетом требований WorldSkills</i></p>	<p>ФИО ... Подпись ...</p>	<p>ДД.ММ.ГГГГ</p>

¹ Список студентов прилагается

ОПЫТ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ РЕГИОНАЛЬНЫХ И ОТБОРОЧНЫХ СОРЕВНОВАНИЙ ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» НА ИННОВАЦИОННЫХ КОНКУРСНЫХ ПЛОЩАДКАХ КОЛЛЕДЖА ТУРИЗМА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

*Казымова Наталья Владимировна
преподаватель,
председатель предметно-цикловой комиссии,
Колледж туризма Санкт-Петербурга*

Аннотация: В статье рассматривается опыт работы Колледжа туризма Санкт-Петербурга по организации и проведению региональных и отборочных соревнований по компетенции «Поварское дело» на инновационных конкурсных площадках.

Ключевые слова: среднее профессиональное образование, сетевое взаимодействие, социальное партнерство, Ворлдскиллс Россия.

Проведение чемпионатных мероприятий движения Ворлдскиллс Россия имеет большое значение, как для нашего региона, так и для страны в целом. Такие чемпионаты являются ключевым показателем эффективности подготовки высококвалифицированных молодых рабочих кадров и специалистов. Более того, это способствует их привлечению в реальные социально-экономические секторы.

Достижения нашей страны в данном чемпионатном движении свидетельствует о высоком уровне подготовки молодых специалистов. Чемпионаты позволяют обмениваться опытом, приобретать новые знания, повышать свой профессиональный уровень, стремиться к постоянному самосовершенствованию, так как победитель должен обладать профессиональной культурой и владеть своей квалификацией на высочайшем уровне, применять в своей работе творческо-исследовательский подход.

Эффективность данного движения высоко ценят в Колледже туризма Санкт-Петербурга. Планомерная тщательная подготовка конкурсантов, преемственность, колоссальные усилия со стороны руководства,

компатриотов, тренеров, сплоченная командная работа позволяют на протяжении нескольких лет добиваться впечатляющих результатов.

Начиная с 2018 года, участники соревнований профильных ПОУ сетевого взаимодействия неизменно становятся призерами и победителями Региональных чемпионатов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело» как в основной, так и в юниорской линейке. А с 2020 года конкурсанты входят в сборную команду Санкт-Петербургу и завоевывают награды для нашего города- города гостеприимства, где специалисты сферы сервиса являются востребованными на рынке труда. Особенно в современных экономических условиях, необходим приток туристов для посещения нашего города и уровень сервиса должен быть на достаточно высоком уровне.

Хочется отметить победителей и призеров чемпионатного движения Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело» из числа обучающихся в ПОУ СПб сетевого взаимодействия и СПб ГБОУ СОШ, которые доказали свой профессионализм в рамках соревнований:

2020 – Резниченко Мирослав – серебряный призер VIII Национального Чемпионата Worldskills по компетенции «Поварское дело». Единственный год, когда Чемпионат проводился в дистанционном формате.

2021 – Рубаков Дмитрий – серебряный призер IX Национального Чемпионата Worldskills по компетенции «Поварское дело», который проходил в Уфе, республика Башкортостан.

2022 – Старикова Надежда – победитель Итоговых соревнований, приравненных к Финалу X Национального Чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) по компетенции «Поварское дело» - основная возрастная линейка.

2022- Рогова Александра – победитель Итоговых соревнований, приравненных к Финалу X Национального Чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) по компетенции «Поварское дело» - юниорская возрастная линейка.

2022 - Котеленец Максим – медальон Итоговых соревнований, приравненных к Финалу X Национального Чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) по компетенции «Поварское дело» основная возрастная линейка.

2022- Михайлова Анастасия - медальон Итоговых соревнований, приравненных к Финалу X Национального Чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) по компетенции «Поварское дело» юниорская возрастная линейка.

В соответствии с современными требованиями к организации конкурсной площадки и Инфраструктурным листом, включающим перечень инновационного оборудования для проведения соревнований, Колледж туризма Санкт-Петербурга является площадкой проведения Региональных чемпионатов WorldSkills последние пять лет. Этот опыт помогает профильным ПОУ Санкт-Петербурга, участникам сетевого взаимодействия добиваться таких впечатляющих результатов и задает высокую планку для других регионов Российской Федерации.

До 2022 года в Колледже туризма Санкт-Петербурга на конкурсных площадках не было достаточного количества рабочих мест, для всех желающих принять участие в чемпионате по двум возрастным линейкам- СПО и Юниоры. Поэтому ежегодно проводились Отборочные соревнования на право участия в Региональных чемпионатах.

В 2020 году, Колледж туризма Санкт-Петербурга признан победителем конкурсного отбора на предоставление грантов из федерального бюджета, в рамках реализации мероприятия «Государственная поддержка профессиональных образовательных организаций, в целях обеспечения соответствия их материально-технической базы современным требованиям в рамках федерального проекта «Молодые профессионалы» (повышение конкурентоспособности профессионального образования)) национального проекта «Образование» государственной программы Российской Федерации «Развитие образования».

В рамках Национального проекта «Образование», в колледже создана инновационная мастерская по компетенции Поварское дело. В 2021 году благодаря открытию новой инновационной мастерской на базе колледжа в Региональном Этапе Чемпионата приняло участие 11 конкурсантов возрастной линейки СПО и 8 конкурсантов возрастной линейки Юниоры.

Говоря о проведении Региональных Чемпионатов, нельзя не сказать об огромной подготовительной работе, которая позволяет проводить Чемпионаты на высочайшем уровне. И конечно основную роль в возможности проводить такие Чемпионаты играет оснащение наших конкурсных площадок. Новейшее и самое современное оборудование, наличие посуды, инвентаря в строгом соответствии с инфраструктурным листом, продуманное проектирование рабочих мест, дегустационных, комнат для работы экспертов и конкурсантов – все эти факторы учитываются при аккредитации площадки для проведения Чемпионата.

Минимум за два месяца до проведения Чемпионата Главными экспертами проводятся брифинги для компатриотов и тренеров – представителей ПОУ СПб сетевого взаимодействия и школ города. В рамках брифинга предоставляется возможность ознакомления с заданием, техническим описанием компетенции, аспектами оценивания – ни один важный момент не остается без внимания. Проводится ознакомление с конкурсными площадками и изучение правил эксплуатации инновационного оборудования.

В 2022 году в рамках подготовки к соревнованиям для ПОУ СПб сетевого взаимодействия и школ города были организованы мастер-классы от победителей Чемпионатов прошлых лет и Чемпиона EuroSkills Грац – Афанасьева Германа. Все эти мероприятия направлены на повышение профессионального уровня конкурсантов и экспертов. Все время до проведения Чемпионата осуществляется активная работа с экспертным сообществом города: проводятся консультации, оказывается помощь по регистрации в системе eSim и многое другое.

Более того - непрерывное обеспечение площадки продуктами, расходными материалами, организация работы волонтеров, распределение продуктов, приглашение независимых экспертов уже во время проведения Чемпионата, – все это зона ответственности сотрудников Колледжа туризма Санкт-Петербурга.

Два последних года конкурсы проводились с привлечением менеджера компетенции «Поварское дело» - Козубенко А.А. и международного эксперта по компетенции «Поварское дело» Иришкина Е.Н.

По итогам проведения конкурсного отбора АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)» для определения субъектов РФ на право организации и проведения отборочных соревнований для участия в Финале Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) в 2022, 2023, 2024 годах от 18 августа 2021 года № 18.08.2021-1, Колледж туризма Санкт-Петербурга получил право организации и проведения отборочных соревнований для участия в Финале Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) по компетенции «Поварское дело».

Ответственность за проведение Чемпионата такого уровня необычайно высока. Колледж туризма Санкт-Петербурга стал площадкой проведения Чемпионата не только регионального, но и федерального уровня. Чтобы понять весь масштаб проведения мероприятия следует обратить внимание на цифры:

- 73 участника основной возрастной линейки;
- 23 участника в категории Юниоры;
- 96 – экспертов - компатриотов и 20 сопровождающих;
- 76 регионов Российской Федерации;
- 16 сертифицированных экспертов из разных регионов РФ;
- 12 дней соревнований;
- 77 волонтеров.

А также: трансфер участников, компатриотов, сопровождающих, экспертов, питание, проживание, организация доставки тулбоксов, проведение ознакомительных экскурсий по колледжу, оформление необходимой документации – задействован был практически весь коллектив отделения «Ресторанный сервис».

Показателем качества проведения соревнований стали положительные отзывы участников, их восхищение инновационными конкурсными площадками, благодарности за прием и желание посетить нас вновь. Многие эксперты-компатриоты обратились с просьбой организовать курсы повышения квалификации экспертного сообщества страны, так как они впервые оказались на площадке такого уровня.

Лучшей оценкой работы Колледжа Туризма по проведению чемпионата может служить отзыв сертифицированных экспертов во главе с Чемпионом Мира по компетенции «Поварское дело» Слаевым Искандаром:

«Выражаем Вам благодарность за высокий уровень организации и проведения в регионе Санкт-Петербург Итоговых соревнований, приравненных к Финалу X Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) по компетенции «Поварское дело» в период с 13-25 апреля 2022 года в подведомственном Комитету по образованию Колледже туризма Санкт-Петербурга.

Колледж туризма Санкт-Петербурга очень серьезно подошел к организации соревнований и не только конкурсных площадок, но и Чемпионата в целом. Масштабная подготовительная работа организаторов, четкая и слаженная работа педагогического коллектива и волонтеров позволили провести Чемпионат на высоком уровне.

Чемпионат проводился на двух инновационных площадках, оснащение которых полностью соответствует требованиям инфраструктурного листа, плану застройки по компетенции Поварское дело. На каждой площадке организовано 8 рабочих мест, каждое из которых укомплектовано современным инновационным технологическим оборудованием, технические

возможности, а также функциональные особенности которого, позволяют участникам применить современные технологии при приготовлении конкурсных блюд и организации технологического процесса в целом.

В течении всех конкурсных дней была организована трансляция Соревнований, ежедневно обновлялась фотогалерея, что позволило участникам из различных регионов Российской Федерации следить за ходом ведения Чемпионата.

Четкая организация Итоговых соревнований, работы конкурсных площадок позволила сертифицированным экспертам и экспертам-компатриотам производить оценку работы конкурсантов на соответствующем уровне».

Список используемой литературы

1. Союз «Ворлдскиллс Россия» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.WorldSkills.ru>

ОПЫТ ПРОВЕДЕНИЯ ОТКРЫТОГО УРОКА В ДИСТАНЦИОННОМ ФОРМАТЕ В РАМКАХ СЕТЕВОГО ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ

*Каланцева Любовь Альбертовна,
преподаватель*

*Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Ижорский колледж»*

Аннотация: В статье представлены особенности организации и проведения открытого урока в дистанционном формате в рамках сетевого взаимодействия.

Ключевые слова: сетевое взаимодействие, дистанционные образовательные технологии, инновационная образовательная программа, открытый урок.

Сетевое взаимодействие проявляется и в бизнесе, и в политике, и в образовании и таит в себе огромный потенциал. Выделяются различные показатели сетевого взаимодействия, в том числе:

- объединяющая цель;
- добровольность связей;
- множественность уровней взаимодействия.

Проведение открытого урока в дистанционном формате расширяет сетевое взаимодействие Городской творческой группы – участников инновационной образовательной программы «Развитие сетевой формы реализации программ среднего профессионального образования с использованием ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия».

В связи с эпидемиологической обстановкой возникли новые формы проведения семинаров, конференций и круглых столов в рамках сетевого взаимодействия. Одной из таких форм стал дистанционный формат.

В соответствии с Планом работы Ресурсного центра Колледжа туризма Санкт-Петербурга в ноябре 2021 года было запланировано проведение Городского открытого урока в дистанционном формате в Ижорском колледже.

Цель данного мероприятия – диссеминация опыта инновационной деятельности по сетевому взаимодействию в рамках реализации ИОП Ресурсного центра.

Для подготовки городского открытого урока учебной практики по профессиональному модулю ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» необходимо было решить следующие задачи:

- составить план-сценарий урока, с учетом плана урока учебной практики и тайм-менеджмента проведения круглого стола;
- определить акценты для демонстрации в дистанционном формате;
- подготовить информационные ресурсы для проведения урока в дистанционном формате;
- проработать учебно-методическое и материально-техническое обеспечение;
- провести предварительный анализ по содержанию подготовленных материалов и тайм-менеджменту.

Для проведения урока Ресурсным центром была определена дата проведения круглого стола. По программе учебной практики в этот определенный период должна была изучаться тема программы: «Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы разнообразного ассортимента». В соответствии с планированием темой урока на момент проведения круглого стола была «Освоение приемов приготовления национальных холодных закусок и блюд». Для освоения темы урока было выбрано задание – приготовление национального блюда французской кухни – террин из птицы с печенью и грибами.

Ресурсным центром был предложен сценарий, который вписывался в формат конференции:

- ознакомление с учебной кухней ресторана (видеоэкскурсия 5 мин);
- вводный инструктаж с целями и задачами урока (видеофрагмент на 5 мин.);

- демонстрация приемов и выполнение работ студентов с комментариями (видеофрагмент на 10 мин.);
- заключительный инструктаж с подведением итогов урока и демонстрацией результатов выполненного задания (видеофрагмент на 5 мин.).

В соответствии с предложением ресурсного центра в рамках урока был организован и проведен мастер-класс по разделке птицы.

Мастер-класс провели мастер производственного обучения Шайдуллин Александр Мухаметович и Калугин Константин, обучающийся 3 курса по профессии повар, кондитер.

Шайдуллин А.М. является экспертом региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia), в том числе экспертом компатриотом, подготовившим призера конкурса WorldSkills Junior в 2019 г.

Калугин К. участвовал в региональном чемпионате «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) в 2021 году и завоевал медальон за профессионализм.

Для представления на круглом столе были подготовлены видеоролики в соответствии со сценарием.

В заключительной части:

- был проведен самоанализ урока Каланцевой Л.А.;
- представлено экспертное заключение к.т.н, профессора, заведующего кафедрой профессионального образования СПб АППО Панова Н.А.;
- подведены итоги проведения городского открытого урока в рамках круглого стола в дистанционном формате руководителем ресурсного центра Барышевой Г.Н.

В ходе урока учебной практики учебно-познавательная деятельность обучающихся имела продуктивный характер: присутствовало разнообразие видов деятельности, различные формы контроля и самоконтроля. Урок достиг своих целей: умения и навыки приготовления национального холодного блюда из птицы обучающиеся показали на хорошем уровне, с

соблюдением технологического процесса, правил по охране труда. Психологический настрой и обстановка были рабочими.

Список используемой литературы:

1. Байбородова, Л. Н. Серебренников. – М.: Просвещение, 2013. 6. Дийская Алина Обучаем дистанционно: виды онлайн-уроков и их структура. Сайт Дистанционного Института Современного Образования [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://diso.ru/blog/35> (дата обращения: 19.05.2022).
2. Инструменты педагогической деятельности в электронной среде / Т. Н. Носкова, Т. Б. Павлова, О. В. Яковлева //Высшее образование в России. – 2017. N 8-9.
3. Уроки кверху ногами. В чём главные плюсы и минусы «перевернутого обучения» [Электронный ресурс]. Режим доступа: https://mel.fm/shkola_budushchego/3792568-flipped_learning (дата обращения: 19.05.2022).

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ОСНОВЫ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ С РАБОТОДАТЕЛЯМИ ПО СОГЛАСОВАНИЮ КОМПЛЕКТА ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ СЕТЕВОЙ, ПРОГРАММЫ, В РАМКАХ РЕАЛИЗАЦИИ ИОП РЕСУРСНОГО ЦЕНТРА

*Пищик Ольга Геннадиевна,
зав.технологическим отделением, преподаватель
СПБ ГАПОУ «Морской технический колледж
имени адмирала Д.Н. Сенявина»*

*Русан Кристина Александровна,
методист, преподаватель
СПБ ГАПОУ «Морской технический колледж
имени адмирала Д.Н. Сенявина»*

Аннотация: В статье описываются организационные основы взаимодействия с работодателем внутри сетевой, совместно разработанной образовательной программы.

Ключевые слова: среднее профессиональное образование, сетевое взаимодействие, социальное партнерство, инновационная образовательная программа, ресурсный центр, региональная площадка сетевого взаимодействия.

Организационные основы взаимодействия с работодателем строятся в первую очередь на вовлечении работодателя в учебный процесс, включающий прослеживаемую обратную связь, демонстрацию результатов документационной работы внутри непосредственно обучения.

Первой задачей в вовлечение работодателя в образовательный процесс, процесс формирования методической документации сетевой программы, является его информирование, цели существования и применения на практике сетевых программы. До сведения работодателя доводится цель реализации образовательной программы в сетевой форме, а именно повышение качества и доступности образования за счет интеграции и использования ресурсов организаций-партнеров, а также основные задачи:

- расширение спектра образовательных услуг;

- эффективное использование ресурсов Учреждения и организаций-партнеров, реализующих образовательные программы;

- предоставление обучающимся (слушателям) возможности выбора различных учебных курсов дисциплин (модулей, разделов) в соответствии с индивидуальным образовательным запросом;

- расширение доступа обучающихся (слушателей) к образовательным ресурсам организаций-партнеров;

- реализация новых подходов к организационному построению образовательного процесса в Учреждении, образовательных и иных организациях сети;

- формирование актуальных компетенций слушателей за счет изучения и использования опыта ведущих организаций по профилю деятельности.

Второй задачей в вовлечение работодателя в образовательный процесс, процесс формирования методической документации сетевой программы, является информирование работодателя об основных процессах обеспечения сетевого взаимодействия:

- определение механизма сетевого взаимодействия (утверждение совместной образовательной программы/отдельных учебных модулей или использование материально-технической базы и ресурсов организации-партнера);

- подготовительные мероприятия по созданию и (или) оформлению комплекта документов для организации сетевого взаимодействия

- заключение договора о сетевой форме

- информирование обучающихся об образовательных программах, которые могут быть реализованы в сетевой форме;

- выполнение условий заключенного договора в части организации необходимых мероприятий по организации сетевой формы обучения;

- организационно-техническое обеспечение;

- финансовое обеспечение;

- итоговый анализ результатов.

Далее работодатель знакомится с требованиями сетевой программы, они не отличаются от требований, предъявляемых к традиционной образовательной программе, образовательные услуги по реализации совместно разработанной (согласованной) образовательной программы или ее части оказываются в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов, определяющих содержание образовательных программ, необходимый объем учебной нагрузки, требования к уровню подготовки обучаемых, в соответствии с утвержденными учебными планами, годовым календарным учебным графиком, расписанием занятий и другими документами, описывающими организацию и реализацию части образовательной программы.

При реализации Учреждением образовательной программы в сетевой форме совместно с организацией-партнером устанавливается порядок совместной разработки и утверждения (согласования) образовательной программы, а также учебного плана, в том числе и с участием работодателя

Утверждение совместных (согласование) образовательных программ осуществляется уполномоченным должностным лицом либо коллегиальным органом управления Учреждения и организации-партнера в соответствии с их уставами.

В учебном плане совместной образовательной программы указываются организации-партнеры, ответственные за конкретные модули (дисциплины, циклы дисциплин).

Учреждение осуществляет набор на образовательную программу, координирует мероприятия по реализации образовательной программы, контролирует выполнение учебного плана, организует итоговую аттестацию.

Практическое взаимодействие и сотрудничество с работодателями в любой его форме происходит в рамках решения функциональных задач соответствующих должностных лиц и подразделений образовательной организации:

- планирование и разработка ОПОП;

- обучение студентов и учащихся;
- организация учебных и производственных практик обучающихся;
- итоговая аттестация обучающихся;
- оценка удовлетворенности работодателей качеством образовательных

программ

В рамках проектирования и разработки ОПОП работодатели могут быть привлечены в качестве:

- членов рабочей группы непосредственно разрабатывающих ОПОП;
- эксперта (внешнего) ОПОП.

Есть также некоторые правовые основы сотрудничества с работодателями, а именно:

организация конкретных форм взаимодействия и сотрудничества с работодателями происходит в рамках полномочий соответствующих должностных лиц и подразделений образовательной организации с использованием имеющихся у них ресурсов и(или) с привлечением ресурсов образовательной организации.

правовым основанием для сотрудничества, имеющего устойчивые долгосрочные - периодические формы, является договор/соглашение о сотрудничестве, заключенный между образовательной организацией и работодателем в установленном порядке.

инициатором заключения договора может выступать как работодатель, так и любое подразделение образовательной организации, а также соответствующее должностное лицо (директор, зам директора, заведующий отделением)

В рамках организационного направления взаимодействия и сотрудничества с работодателями образовательная организация проводит следующие мероприятия:

- мониторинг и прогнозирование потребностей экономики, запросов рынка труда в выпускниках ОПОП, реализуемых образовательной организацией;

- формирует базу социальных партнеров - работодателей;
- организует конференции, круглые столы, семинары, направленные на укрепление и расширение связей образовательная организации с работодателями;
- включает представителей работодателей в коллегиальные квалификационные комиссии, государственными экзаменационными комиссиями образовательной организации;
- организует представительство образовательной организации в профессиональных и общественных объединениях работодателей;
- проводит работу по привлечению средств работодателей и профессиональных сообществ на развитие учебно-материальной базы, приобретение расходных материалов (учебных), модернизации учебного процесса;
- проводит работу по привлечению работодателей к оказанию трудоустройства обучающихся, выпускников, имеющих достижения в учебной деятельности;
- мониторинг удовлетворенности работодателей качеством профессионального образования.

На отделениях проводится работа по привлечению работодателей к следующим мероприятиям:

- планированию открытия новых ОПОП;
- проектированию и разработке ОПОП;
- согласованию реализуемых ОПОП;
- реализации ОПОП;
- процедуре оценки качества реализуемых ОПОП

Организационные основы взаимодействия с работодателями по согласованию комплекта документов для сетевой, программы, в рамках реализации ИОП Ресурсного центра Колледжа туризма Санкт-Петербурга не заканчивается лишь на согласовании документации, это объемный,

разносторонний процесс. Взаимодействие колледжа с работодателями является обязательным условием качественной подготовки выпускников

Список используемой литературы:

1. Методические рекомендации для субъектов Российской Федерации по вопросам реализации основных и дополнительных общеобразовательных программ в сетевой форме (утв. Минпросвещения России 28.06.2019 N МР-81/02вн)

ПРОФОРИЕНТАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ИННОВАЦИОННЫХ РЕСУРСОВ КОЛЛЕДЖА ТУРИЗМА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

*Федорова Наталья Георгиевна,
заведующая профориентационной работой
Колледж туризма Санкт-Петербурга*

*Иванова Александра Павловна,
секретарь приёмной комиссии
Колледж туризма Санкт-Петербурга*

Аннотация: В статье рассматривается опыт работы Колледжа туризма Санкт-Петербурга в профориентационной деятельности, с использованием инновационных ресурсов Региональной площадки сетевого взаимодействия.

Ключевые слова: среднее профессиональное образование, сетевое взаимодействие, социальное партнерство, профориентационная деятельность, региональная площадка сетевого взаимодействия.

Подготовка подростков к предстоящему профессиональному выбору помогает избежать многих ошибок, не только определить учебное заведение, в которое выпускник школы собирается подавать документы, но и сформировать положительную профессиональную мотивацию в избранной области деятельности, являющуюся главным показателем будущего профессионала.

Целью профориентационной работы коллектива Колледжа туризма Санкт-Петербурга является формирование мотивации у учащихся школ, лицеев к получению профессионального образования, знакомство учащихся школ, лицеев с профессиями, специальностями Колледжа.

Наши задачи:

- формирование актуального для подростка «информационного поля»;
- обеспечение подростков средствами самопознания, развития навыков и умений по целеполаганию и планированию;

- актуализация процесса профессионального самоопределения, благодаря получению знаний о себе и о мире профессий, помощь в социальной и профессиональной адаптации;
- формирование устойчивых ориентаций на определенную профессию, трудовой образ жизни, профессиональное самоопределение;
- Формирование внутренней готовности к осознанному и самостоятельному выбору жизненного и профессионального пути.

Основной акцент в проведении профессиональной работы в нашем Колледже делается на активные формы работы. В соответствии с планом профориентационной работой, договорами о совместной профориентационной работе и заявками от социальных партнеров на базе Колледжа, в инновационных мастерских проводится ряд профориентационных мероприятий. К ним относятся: экскурсии на отделениях, дни открытых дверей, проведение профессиональных проб в виде мастер-классов и погружение в различные профессии в рамках тематических профориентационных игр и викторин на уроках.

Инновационные мастерские были созданы в рамках реализации федерального проекта «Молодые профессионалы» (повышение конкурентоспособности профессионального образования)» национального проекта «Образование» государственной программы Российской Федерации «Развитие образования».

Новейшее учебно-лабораторное и учебно-производственное оборудование, программное обеспечение в соответствии со стандартами WorldSkills Russia позволяют максимально приблизить ребенка к профессиональной деятельности.

Учащиеся школ Санкт-Петербурга и Ленинградской области имеют возможность проявить себя на проф. пробах по всем компетенциям колледжа: Поварское дело, Ресторанный сервис, Туризм, Администрирование отеля. Программы профориентационных мероприятий

составляются под конкретные возрастные категории школьников и дошкольников.

Так, например, в мастерской по компетенции «Ресторанный сервис» для абитуриентов и их родителей Колледж проводит профессиональные пробы «Банкетный переполох» и «Калейдоскоп салфеток». Под руководством наших преподавателей школьники изучают правила банкетной сервировки стола и имеют возможность на практике изучить виды складывания сервировочных салфеток. Помимо этого, для гостей профориентационных мероприятий проводятся мастер-классы с профессиональными пробами по обслуживанию посетителей бара с приготовлением смешанных безалкогольных, а также кофейных напитков.

В инновационных лабораториях по компетенции «Поварское дело» абитуриенты знакомятся с современным технологичным оборудованием предприятий общественного питания, благодаря которому школьники имеют возможность принять участие в приготовлении и украшении блюд с последующей дегустацией.

На профессиональных пробах по компетенции «Администрирование отеля» гости отделения «Гостиничный сервис» изучают процедуру бронирования и решения нестандартных ситуаций, пробуют себя в роли администратора за стойкой портье. Мастер-класс по компетенции «Администрирование отеля» позволяет будущим абитуриентам познакомиться с навыками бронирования в профессиональных системах управления, мастерством подготовки номера к заезду гостей отеля и опытом решения предложенных ситуаций в дружеской обстановке, помогая друг другу, и получая консультации по мере необходимости.

На профессиональных пробах по компетенции «Туризм», в инновационных мастерских, школьники выполняют практические задания по обработке и оформлению заказа клиента по подбору пакетного тура, осваивают презентационные навыки, умение работать в команде. Проводится профориентационный квест: «Я в туризме специалист». Квест состоит из

семи станций, которые способствуют расширению знаний в географии, английском языке, туристской анимации и рекламной деятельности.

Организаторами профориентационных мероприятий являются приемная комиссия Колледж туризма Санкт-Петербурга и социальные партнеры (ЦЗН, ГБОУ ДО ДДТТ, ДУМ, общеобразовательные школы и другие организации).

В составлении программ, методических рекомендаций, проведении мероприятий принимает участие весь педагогический коллектив Колледжа, студенты, в том числе победители и призеры конкурсов профессионального мастерства и чемпионатов WorldSkills регионального и международного уровня (в соответствии с Приказом о назначении ответственных), выпускники Колледжа, представители базовых предприятий.

В соответствии с Планом профориентационной работы Колледжа и заявками соц. партнеров составляется график проведения мероприятий. В течение года, ежемесячно, на каждом отделении проводится не менее пяти интерактивных мероприятий с использованием инновационных мастерских.

По окончании мероприятий проводится анкетирование участников с отзывами и пожеланиями участников для улучшения качества профориентационной работы.

Анонсы и пост-релизы мероприятий освещаются на сайте колледжа, в социальных сетях ВКонтакте, Телеграм.

Фотографии инновационных мастерских и лабораторий Колледжа используются при изготовлении рекламных буклетов, листовок, баннеров.

Результатом профориентационной работы Колледжа является набор мотивированных студентов с сформированными устойчивыми ориентациями на трудовой образ жизни и определенную профессию, что позволяет выпустить адаптированных к социальной среде высококвалифицированных специалистов.

Список используемой литературы:

1. Сергеев, И. С. Прогноз развития системы профессиональной ориентации в условиях цифровой трансформации / И. С. Сергеев, Д. А. Махотин, В. Н. Пронькин, Н. Ф. Родичев // Педагогика. — 2021. — № 7. — С. 5-19
2. Мялицына, Е. В. Профессиональные пробы как ориентир для профессионального самоопределения / Е. В. Мялицына // Управление современной школой. Завуч. — 2019. — № 6. — С. 61-70. — Библиогр. в конце ст
3. Резапкина Г.В. Психология и выбор профессии. Программа предпрофильной подготовки. Учебно-методическое пособие. // Генезис 2020
4. Беспалова, Е. А. «ЕВРАЗ — класс» — энергия будущего» : (модель профессионального самоопределения старшеклассников в условиях сетевого взаимодействия) / Е. А. Беспалова // Управление современной школой. Завуч. — 2021. — № 7. — С. 49-69.
5. Мельникова, М. А. Организация и проведение профориентационной работы / М. А. Мельникова, А. А. Васильев // Среднее проф. образование. — 2021. — № 12. — С. 37-39.
6. Бельтюкова, С. Л. Реализация мероприятий подпрограммы «Проба профессий» : (в рамках Программы развития школы на 2019–2021 годы в МАОУ «Холмогорская средняя школа имени М.В. Ломоносова») / С. Л. Бельтюкова // Сев. Двина: сетевой информационно-методический журнал. — 2020. — № 6. — С. 68-72.
7. Сергеев, И. С. Прогноз развития системы профессиональной ориентации в условиях цифровой трансформации / И. С. Сергеев, Д. А. Махотин, В. Н. Пронькин, Н. Ф. Родичев // Педагогика. — 2021. — № 7. — С. 5-19.