|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Инновационная деятельность**  В современных условиях важнейшим условием развития системы образования является инновационная деятельность. Инновационную деятельность в образовании следует рассматривать как систему взаимосвязанных действий, направленных на преобразование сложившейся практики образования, на разрешение существующих в системе образования проблем.  **Проектная деятельность**  **1. Проект «МЕДИАЦЕНТР в ГАПОУ «ТИПУ «Кулинар»** (**А.С. Оверченко**)  Цель медиацентра – обобщение информации о деятельности техникума и управление ее механизмами доведения до целевых аудиторий.  Для достижения цели поставлены следующие задачи:   * создание системы информационного сопровождения деятельности техникума; * обеспечение доступности информации о деятельности техникума, а также внешних мероприятий; * информационное наполнение web – портала техникума; * организация деятельности по выпуску корпоративной газеты техникума, а также курирование деятельности студенческих СМИ.   Временной промежуток: ежемесячно, еженедельно.  Преподаватели активно применяет информационные технологии в образовательной деятельности. При этом используются собственные разработки, адаптированные к особенностям обучающихся техникума.  Приобретение новых знаний, информации, умений, навыков, утверждение ориентации на их обновление и развитие становятся фундаментальными  характеристиками  специалиста.  В целях организации эффективного взаимодействия между обучающимися и администрацией техникума, преподавателями действует проект «Медиацентр». Данный проект дает возможность самореализации обучающихся в сфере медиаобразования, а также позволит выявить, поддержать творческих студентов. Медиацентр будет эффективным для развития ИКТ-компетентности обучающихся и преподавателей, расширения кругозора обучащихся.  Организация медиацентра - это новый этап развития информационно-образовательного пространства техникума, возможность применить современные образовательные технологии.  **Основная задача медиацентра** – подготовить обучающихся к жизни в современных информационных условиях. Медиацентр является структурным подразделением.  **Структура:**   1. пресс – служба; 2. редакция корпоративной газеты; 3. редакция web- портала; 4. студенческие СМИ.   **Функции медиацентра.**  **Пресс – служба :** выполнение функции пресс-центра ( взаимосвязь с внешними СМИ);   1. создание базы данных СМИ, в которых заинтересован техникум; 2. подготовка и рассылка пресс-релизов по базам; 3. анализ поступающей информации о деятельности техникума;   **Редакция корпоративной газеты .**   1. планирование, организация и контроль выхода корпоративной газеты; 2. организация и курирование студенческих СМИ.   **Редакция web- портала.**  1)Содержательное наполнение средств электронной коммуникации (web- портал, социальные сети)  2) Планирование, организация и контроль функционала портала и качества его заполнения.  **Студенческие СМИ.**   1. Организация, планирование студенческого медиа – объединения; 2. Организация, контроль и выпуск электронной газеты ; 3. Размещение информации о деятельности техникума в социальных сетях.   Организация работы медиацентра ведется в виде консультационного центра под руководством преподавателя русского языка и литературы и методиста. Планируется к организации работы привлечь преподавателя информатики, с целью усовершенствования ИКТ- технологий.  **По итогам реализации проекта выявлены следующие результаты:**   * ежемесячно выпускается корпоративная газета «Наш Кулинар»; * ведется содержательное наполнение электронной коммуникации посредством социальных сетей, web- портала; * разработан электронный и бумажный сборник рецептов «Кулинарные рецепты: от мастеров и не только».; * разработаны видеоматериалы в формате методических разработок по специальным дисциплинам для обучающихся для раздела «Видеотека»; * разработан видео-архив мероприятий техникума; * разработаны макеты печатной рекламной продукции. * вовлечение обучающихся во внеурочную деятельность; * повышение педагогического мастерства преподавателей в применении ИКТ в учебном процессе; * развитие основных компетенций обучащихся: коммуникативные (работа с информацией и информационными ресурсами), информационные технологии (владение компьютером, Интернетом, дополнительным оборудованием), умение учиться (самостоятельная работа по теме, поиск информации и умение её обработать), умение заниматься исследовательской деятельностью;   **Планиуремые результаты;**   * использование медиацентра для проведения интернет-конференций с другими образовательными учреждениями; * создание школьного видеоцентра и студии записи (связь с районными СМИ, подготовка видеосюжетов, презентаций, фильмов о студенческой жизни) – руководителем видеоцентра и студии записи выступит методист.   Разработан План мероприятий по развитию студенческого медиацентра и информационного пространства ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | №  п/п | Название  мероприятия | Дата  проведения | Аннотация | Ожидаемый  результат | | Организационные мероприятия по работе студенческого медиа центра | | | | | | 1. | Утверждение положения о студенческом медиа центре | 09.2018 | - Утверждение директором положения о медиа центре; - утверждение плана работы на 2018 – 2019 уч. год;  - выбор руководителей структурных подразделений меди центра согласно положению. | * Положение о медиа центре; * Утвержденный состав руководителей структурных подразделений. | | 2. | Организация обучения руководителей структурных подразделений | 09.2018 | - Обучение руководителей структурных подразделений посредством проведения мастер-классов от ведущих специалистов техникума по данному направлению.  Темы:  - «Написание статей для газеты»;  - «Создание и ведение групп в социальных сетях»;  - «Начальное обучение фото – и видеографии». | - Прохождение обучения руководителей структурных подразделений, по итогам должен быть написан индивидуальный план работы структурного подразделения. | | 3. | Организация отбора корреспондентов в структурные подразделения | 10.2018 | - Разработка мероприятий отбора среди обучающихся желающих сотрудничать со студенческим медиа центром;  - разработка агитационной медиа продукции; | - Разработанный пакет медиа продукции о студенческом медиа центре;  - сформированные структурные подразделения медиа центра. | | 4. | Обучение структурных подразделений | 10.2018 | - Организация тренингов и мастер – классов на командообразование с учетом специфики структурного подразделения;  - проведение мастер –классов по темам:  - «Написание статей для газеты»;  - «Создание и ведение групп в социальных сетях»;  - «Начальное обучение фото – и видеографии». | - Подготовленные и обученные структурные подразделения;  - разработанный пакет программ мастер-классов и тренингов. | | 5. | Аттестация обучающихся – членов студенческого медиа центра | 11. 2018 | - Проведение аттестации для обучающихся – членов студенческого медиа центра;  - презентация студенческих проектов, направленных на развитие студенческого медиа центра (разработанные пакеты имеджевой рекламной продукции; разработанный пакет с макетом бренд-бука; разработанный план – мероприятий, направленных на сотрудничество с другими медиа центрами; разработанные макеты для газеты и для соц. сетей) | - Аттестованные обучающиеся с правом посещения всех мероприятий техникума, а также на уровне города и области по направлению деятельности;  - Разработанные студенческие проекты, направленные на развитие информационного пространства техникума. | | 6. | Отчетное мероприятие о работе студенческого медиа центра за I полугодие | 12.2018 | - Оформление отчетов о проделанной работе руководителем каждого структурного подразделения;  - презентация перед администрацией техникума отчета и утверждение к реализации лучших медиа – проектов. | - Оформленные отчеты по каждому структурному подразделению;  - Презентация медиа-проектов. | | 7. | Прохождение процедуры повторной аттестации | 03.2019 | - Отчет о реализации медиа-проектов;  - отчет о проделанной работе структурного подразделения в соответствии с планом работы. | - Сформированные отчеты о проделанной работе. | | 8. | Отчетное мероприятие за II полугодие учебного года | 05.2019 | - Итоговый отчет о проделанной работе каждого структурного подразделения;  - Отчет о реализации медиа-проектов. | - Сформированные итоговые отчеты. | | 9. | Планирование за следующий учебный год | 06.2019 | - Разработка плана работы;  - утверждение плана работы директором техникума. | - Утвержденный план работы на следующий учебный год. | | Функциональные мероприятия работы структурных подразделений студенческого медиа - центра | | | | | | 1. | Разработка пакета макетов рекламной агитационной продукции | 09 – 10. 2018 | - Разработанный пакетов макетов для рекламной продукции. | - Пакетов макетов | | 2. | Разработка газеты | ежемесячно | - Разработанная газета, посвященная деятельности техникума. | - Ежемесячные выпуски студенческой газеты. | | 3. | Ведение групп в социальных сетях | ежемесячно | - Ведение групп в социальных сетях с целью продвижения техникума и формирования положительного имиджа. | - Увеличение статистики просмотров групп, а также повышение активности в группах;  - мониторинг социально-опасных групп в социальных сетях. | | 4. | Ведение вкладки на сайте техникума, посвящённой работе медиа-центра | ежемесячно | - Подготовка и обработка информации на сайте техникума с целью формирования положительного имиджа. | - Обновленная вкладка на сайте техникума. | | 5. | Разработка и оформление фото- и видеогалерии на всех электронных ресурсах | Согласно графику мероприятий | * Проведение фото – и видеосъемки по итогам каждого мероприятия, организованным ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»; | - Сформированный фото-и видеоархив. | | 6. | Транслирование опыта посредством участия в конкурсах | Согласно графику | - В течение всего учебного года организуются конкурсы на лучшие медиа-проекты Дворцом молодежи, Дворцом творчества детей и молодежи; и от медиа-проекта «Сила места» | - Подтверждение опыта на другом уровне. | | Мероприятия, направленные на развитие информационного пространства ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» | | | | | | 1. | Утверждение положения о создании дистанционной платформы обучения |  | * Разработка положения о проведении дистанционного обучения; * Утверждение организационного комитета по разработке курса дистанционного обучения; | * Утвержденное положение директором; * Утвержденный организационный комитет. | | 2. | Разработка плана работы |  | - В соответствии с учебным планом организовать курс для дистанционного обучения, рассчитанный на действующих обучающихся и на желающих пройти профессиональную подготовку/переподготовку | * Сформированный и утвержденный курс обучения. | | 3. | Разработка методических видео материалов для дистанционного курса |  | * Подготовка теоретического материала; * Транслирование практического опыта с помощью разработанных видеоматериалов. | - Сформированный видео архив по выбранным дисциплинам. | | 4. | Продвижение дистанционного обучения |  | * Организация продвижения с помощью трансляции на сайте техникума. | - Обновленная вкладка с курсами для дистанционного обучения. |   **2. Проект «Наставничество»**  **В рамках этого проекта реализуются следующие подпрограммы**  2.1. Талантливая молодежь (рук. Д.Н. Горина)  В целях организации подготовки обучающихся и студентов ГАПОУ «ТИПУ «Кулинар» к научно-исследовательской работе совместно с Ассоциацией кулинаров и рестораторов Свердловской области готовится проведение студенческой научно-практической конференции, разработано Положение о студенческой научно-практической конференции «Общественное питание: современное состояние и актуальные проблемы развития».  *Задачи* конференции:  – приобретение студентами навыков публичного выступления и защиты своей работы перед аудиторией;  – стимулирование интереса студентов к исследовательской и творческой деятельности;  – активизация научно-исследовательской работы студентов.  В техникуме утвержден список преподавателей – наставников, закрепленных за обучающимися и студентами при организации и проведении научно-исследовательской работы.  Преподаватели – наставники, закрепленные за обучающимися  и студентами, при организации и проведении научно-исследовательской работы определяют совместно тему исследовательской работы, определяют тему научной статьи (статей) обучающегося (студента) и участвуют в научно-практических конференциях.  По итогам НПК выпущен сборник научных статей студентов техникума. (213 стр.)  **2.2. Проект « Работа в малых группах с элементами наставничества студентов над обучающимися с ограниченными возможностями здоровья» (рук. Е.В. Жилина, А.С. Оверченко).**  В рамках этого проекта сформирована группа наставников – обучающихся (студентов) над слабослышащими обучающимися.  Данный проект позволяет наиболее эффективно подготовить обучающихся к лабораторным занятиям и при подготовке к конкурсам профессионального мастерства.  Формируются группы по принципу – обучающийся с повышенным уровнем знаний и умений и обучающийся со средним уровнем знаний и умений. К обучающимся с ограниченными возможностями прикрепляется обучающийся с повышенным уровнем знаний и умений, а также которые обладают следующими личными качествами: стрессоустойчивость, внимательность, аккуратность, умение слушать.  Для этого обучающимся – наставникам выдаются инструкции для организации общения. со слабослышащими обучающимися.  Наиболее лучшему усвоению умений и навыков у обучающихся с ограниченными возможностями здоровья способствует сотрудничество «обучающийся-обучающийся наставник», посредством повторных действий, наглядности.  **2.4. Талантливый педагог (рук. Л.В. Бугуева).**  Проект предусматривает участие в конкурсах профессионального педагогического мастерства  2.4.1. Конкурс на **соискание премии Губернатора Свердловской** области педагогическим работникам  2.4.2. Конкурс **«Лучший педагог года – премия «Золотая сова»**, по итогам учебного года 4 педагога подали заявки на рассмотрение :Шаманаева И.С., Шаманаева Е.Ю., Перовская Т.И., Переверзев Д.Н.  **3. Дуальное обучение (Практико-ориентированное с элементами дуального обучения) (Костромина С.Е.)**  В ГАПОУ «ТИПУ «Кулинар» разработано Положение о дуальной системе обучения, утвержденное приказом директора ГАПОУ «ТИПУ «Кулинар» от 01.02.2017 № 38-ОД  Дуальная система обучения предусматривает вовлечение предприятий – партнеров в процесс разработки учебных планов, образовательных программ, увеличение их практикоориентированности, закреплении обучающихся на рабочих местах, в процесс промежуточной аттестации обучающихся при выполнении нормативов повышенных разрядов, в педагогическом аудите качества теоретического обучения в соответствии с требованиями Федеральных государственных образовательных и Профессиональных стандартов.  **Участники:**   * Преподаватели, обучающиеся ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»; * Некоммерческая организация «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области»; торговы предприятия, предприятия общественного питания.   В настоящее время в колледже уже применяются элементы дуального обучения в ходе подготовки студентов, но существует объективная необходимость его дальнейшего развития.  Учебный процесс организуется следующим образом: па­раллельно с обычными занятиями в колледже (общепрофессиональный цикл дисциплин), студенты выполняют практические и лабораторные занятия междисциплинарных курсов на оборудовании социальных партнеров, а при проведении производственных практик ходят на работу на конкретное предприятие, где приобретают практический опыт на конкретных рабочих местах. Предприятие предоставляет условия для практического обучения и несёт все расходы, связанные с ним, включая возможную ежемесячную оплату обучающемуся при выполнении определенного объема работ.  Пример:  ОАО «Свердловский хлебомакаронный комбинат» СМАК»;  АОА «Свердловский хлебомакаронный комбинат»  Группы 101, 208, 307. ОП «Пекарь» совместно с мастером Ананьина О.Е. проходят практику на предприятиях. Совместно с наставниками стоят на рабочих местах. Изучают технологические карты на изготовление ассортиментной продукции предприятия.  ОП «Повар, кондитер»   |  | | --- | | * ООО «Новый вкус», СР «Рататуй» | | * ООО «Хом Сервис», СР «Своя компания» |  * ООО «Инновации ресторанного бизнеса» «Планета Суши», «Фрайдис», «Иль Патио» * Мегамарт * Группа компаний «Кировский» * и другие   Группы ОП «Повар, кондитер» проходят УП и ПП на данных предприятиях. Су-шефы систематически проводят мастер- классы для студентов. Участвуют в качестве экспертов на демо- экзамене. Ведут практические занятия в техникуме. Например – директор ООО «Антураж», кафе «Чарли» Ядрышникова Елена Фёдоровна проводит лабораторные работы и ведёт модули.  Работодатели, принимающие участие в качестве экспертов:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Абрамов Вячеслав Андреевич | Компания «Гринтрейд», кафе «Мамина мама» | Су- шеф | | Леуськов Михаил Сергеевич | Ресторан «Донна Оливия» | Шеф-повар | | Потапов Денис  Петрович | ООО «Реста Хаус», Киллфиш- бар | Повар | | Антонов Александр Николаевич | ООО НОВЫЙ ВКУС" Кафе  « Рататуй» | Шеф-повар | | Роменская Наталья Викторовна | ООО «Хай-штек» | Директор | | Густомесов Дмитрий  Александрович | Кафе- трактир «Подкова» | повар | | Горбунов Алексей Викторович | ООО "Калинушка" | Директор | | Блинов  Денис  Павлович | Ресторан «Мамина мама» | Су- шеф | | Головцова Елена Борисовна | Кафе «Олива» | Директор | | Обожин Евгений Александрович | ИП «Шаурма – классика вкуса» | Директор | | Ядрышникова Елена Фёдоровна | ООО "Антураж", кафе "Чарли" | Директор | |