|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | Названиемероприятия | 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 мастерства2.4.1. Конкурс на **соискание премии Губернатора Свердловской** области педагогическим работникам2.4.2. 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 ДенисПавлович | 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 |

 |