

**Министерство профессионального образования и науки  
Республики Саха (Якутия)  
Государственное автономное учреждение Республики Саха (Якутия)  
«Региональный технический колледж в г. Мирном»**



# **ПОРТФОЛИО**

Преподавателя  
специальных дисциплин 2023 г.

**ВОЛКОВОЙ ЛЮДМИЛЫ НИКОЛАЕВНЫ**

# 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ



## Образование:

- Новокуйбышевский индустриально-педагогический техникум профтехобразования (год окончания: 1981 г.) – мастер производственного обучения техник-технолог
- Мирнинский региональный технический колледж (год окончания: 1999 г.) – бухгалтер
- ГОУ ВПО Новосибирский государственный педагогический университет (год окончания: 2006 г. ) – преподаватель педагогики

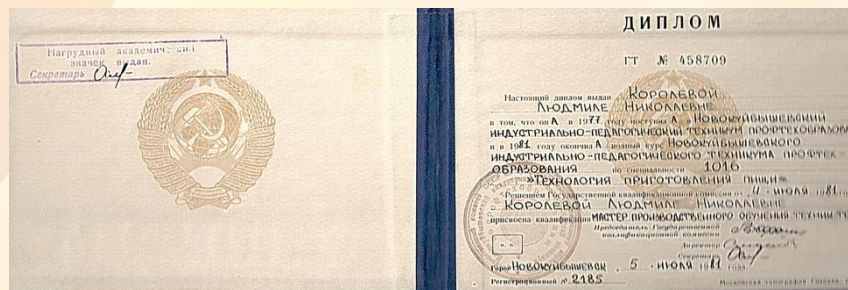
# **Педагогический стаж – 41 год 05 месяцев**



**Высшая категория с 1989 года**



# Диплом об образовании





# УДОСТОВЕРЕНИЕ О КУРСАХ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

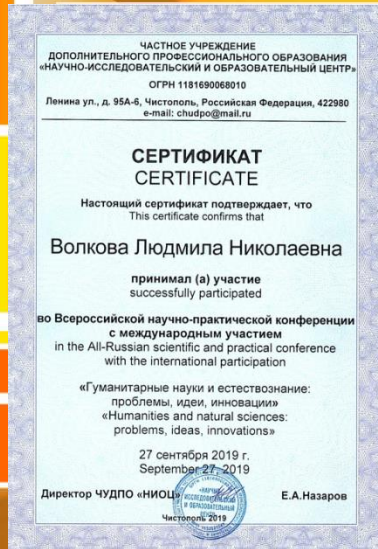


# РЕЗУЛЬТАТЫ ЛИЧНОГО УЧАСТИЯ И ПРОДУКТИВНОСТЬ МЕТОДИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ





# РЕЗУЛЬТАТЫ ЛИЧНОГО УЧАСТИЯ И ПРОДУКТИВНОСТЬ МЕТОДИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ



# Поощрения за профессиональную деятельность





# Поощрения за профессиональную деятельность



# Поощрения за профессиональную деятельность

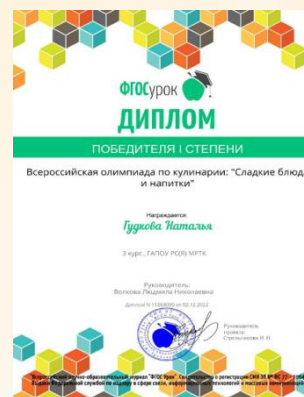
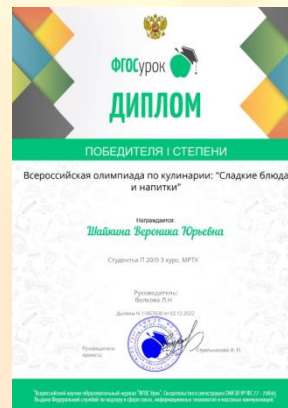


ставил(а)





# Результаты участия обучающихся и в выставках, конкурсах, олимпиадах, конференциях, соревнованиях (по преподаваемым профессиональным модулям, междисциплинарным курсам, дисциплинам)



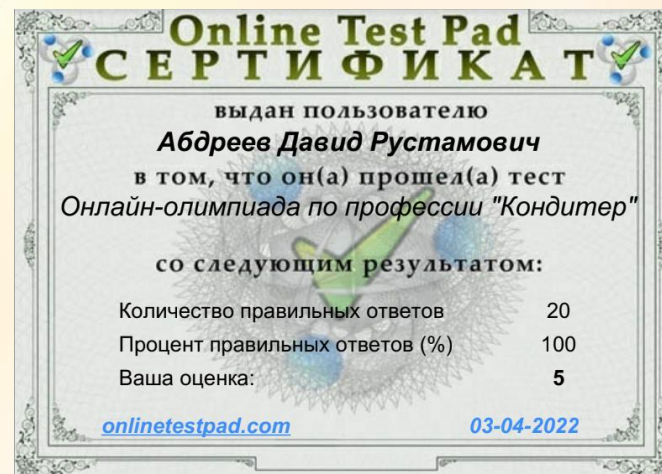
# Результаты участия обучающихся и в выставках, конкурсах, олимпиадах, конференциях, соревнованиях (по преподаваемым профессиональным модулям, междисциплинарным курсам, дисциплинам)







**Результаты участия обучающихся и в выставках, конкурсах, олимпиадах, конференциях, соревнованиях (по преподаваемым профессиональным модулям, междисциплинарным курсам, дисциплинам)**





# Проведение демонстрационного экзамена с применением стандартов «Worldskills» при аттестации студентов по профессии «Повар-кондитер»



2017 год группа П-17(9) всего студентов 13  
Отлично 5 человек 38%  
Хорошо 8 человек 62%  
Удовлетворительно -  
Неудовлетворительно –  
Средний балл 100%

2018 год группа П-18(9) всего студентов 9  
Отлично 4 человек 44%  
Хорошо 5 человек 56%  
Удовлетворительно -  
Неудовлетворительно –  
Средний балл 100%



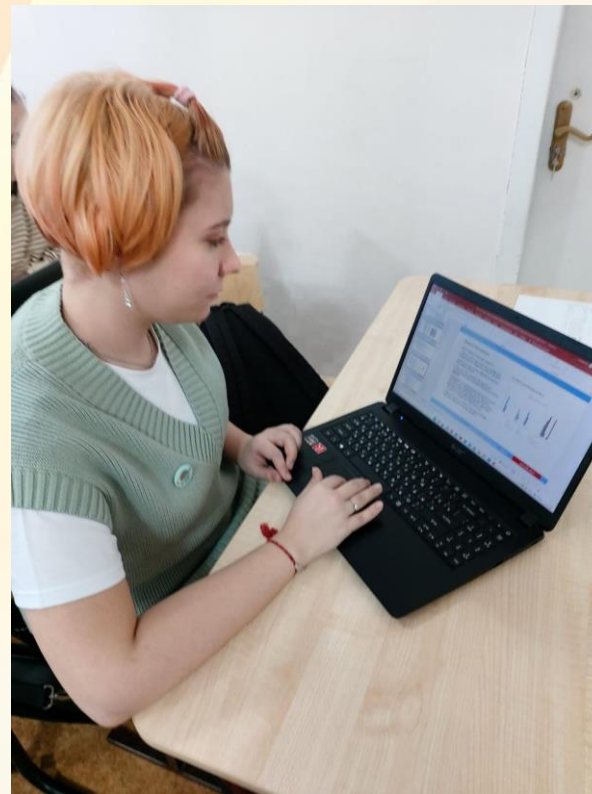
# Итоги ДЭ





# Обобщение педагогического опыта

- Выступление на региональных, республиканских конференциях



# Конкурсы профессионального мастерства





- СОЗДАНИЕ ДИСТАНЦИОННЫХ КУРСОВ ПО ВСЕМ СПЕЦИАЛЬНЫМ ДИСЦИПЛИНАМ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР-КОНДИТЕР 43.01.09

- [HTTPS://C1623.C.3072.RU/LOCAL/CRW/CATEGORY.PHP?CID=1006&P](https://c1623.c.3072.ru/local/crw/category.php?cid=1006&P)

- AGE=1

- БАРМЕН

- ОФИЦИАНТ

- **Получили свидетельство о профессии рабочего служащего**

Всего подготовлено за аттестационный период 40 обучающихся.

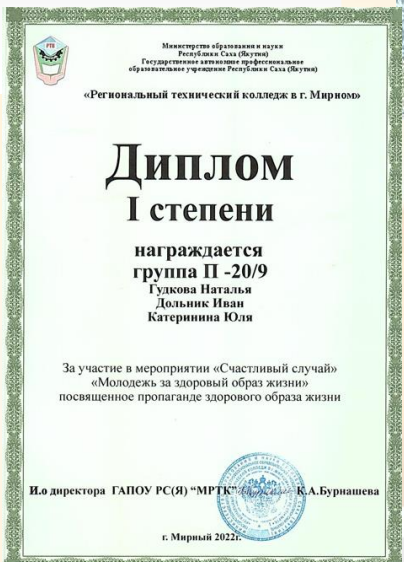
Наименование предмета профессии					
	2018-2019 уч.г.	2019-2020 уч.г.	2020-2021 уч.г.	2021-2022 уч.г.	2022-2023
<b>Повар</b>	5	1	7	4	4
<b>Кондитер</b>		2			1
<b>Бармен</b>			2		1
<b>Официант</b>			10		
<b>Буфетчик</b>	1				
<b>Итого:</b>	6	3	19	4	6



## 4. Исследовательская деятельность студентов

- Традиционное участие в проектно-исследовательской деятельности студентов:

в 2021-2022 уч. году на конкурс мини проектов «Первые шаги в науку» подготовлено 2 проектных работ, две получили Путевку на участие в региональной, республиканской конференции.





# 6. ОБЩЕСТВЕННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

## Активная гражданская позиция – путь к успеху

АКЦИОНЕРНАЯ КОМПАНИЯ "АЛМАЗ" (АО)  
КУЛЬТУРНО-СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС



### ПРЕМОУЛА

НАГРАЖДАЕТСЯ

**Людмила Николаевна ВОЛКОВА**

(участница народного ансамбля "РУССКАЯ ПЕСНЯ")

В СВЯЗИ С 25- летием ОБРАЗОВАНИЯ ДВОРЦА КУЛЬТУРЫ "АЛМАЗ".

ЗА АКТИВНОЕ УЧАСТИЕ В КУЛЬТУРНО-МАССОВЫХ  
МЕРОПРИЯТИЯХ ДК "АЛМАЗ" И ГОРОДА МИРНОГО,  
ДОСТИЖЕНИЯ И УСПЕХИ В ТВОРЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.

ДИРЕКТОР ДК "АЛМАЗ"

ДИРЕКТОР АКЦИОНЕРНОЙ КОМПАНИИ "АЛМАЗ"  
В.Г. ИСАКОВА



МИРНЫЙ  
2002г.



**МОЕ ХОББИ:  
БОЛЕЕ 33 ЛЕТ ЧЛЕН КОЛЛЕКТИВА  
«РУССКАЯ ПЕСНЯ»**







# Результаты личного участия и методической деятельности

- На уровне ПОО/ региональный уровень:
- 2019-2020 уч.г.- принимала участие в конкурсе профессионального мастерства «Информационно – коммуникационные технологии» среди педагогов высшей квалификационной категории
- 2019-2020 уч.г. – принимала участие в конкурсе профессионального мастерства «Оценка квалификации профессиональной деятельности преподавателей в рамках реализации Профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования» среди педагогов высшей квалификационной категории

# Результаты личного участия и методической деятельности

- На республиканском уровне:
- 2022г. г.Якутск Сертификат участника за подготовку студентов Кугушеву Анастасию и Шайкину Веронику в Республиканском форуме молодых исследователей «Шаг в будущую профессию» ,посвященного85-летию первого Президента Республики Саха (Якутия) Михаила Ефимовича Николаева
- 2022 г. – Благодарственное письмо директора КСК АК «АПРОСА» за активное участие в творческой жизни народного коллектива РС(Я) вокального ансамбля «Русская песня».

# Результаты личного участия и методической деятельности

- 2023 г. – Знак « За заслуги перед Мирнинским районом»
- На всероссийском уровне:
- 2019г. – Сертификат за участие во Всероссийской научно-практической конференции с международным участием
- 
- 2021-2022 г. – Благодарственное письмо за подготовку победителей Всероссийской предметной олимпиады «Повар кондитер»-проводимой на портале дистанционных олимпиад и конкурсов. Февраль
- 
- Благодарственное письмо за подготовку победителей Всероссийской предметной олимпиады «Повар кондитер»-проводимой на портале дистанционных олимпиад и конкурсов. Март



# Преподаваемые дисциплины

- Экономические и правовые основы производственной деятельности
- Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве
- Основы товароведения продовольственных товаров
- Техническое оснащение и организация рабочего места
- Основы калькуляции и учёта
- МДК01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
- МДК.01.02 Процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
- МДК02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации кулинарных изделий, закусок
- МДК02.02 реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. МДК 02.02 Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- МДК02.03 Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих якутских блюд и закусок
- МДК03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
- МДК03.02 Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
- МДК03.03. Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации холодных якутских блюд и закусок
- МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
- МДК04.02 Процессы приготовления подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
- МДК04.03 Процессы приготовления подготовки к реализации якутских холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
- МДК05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- МДК05.02 Процессы приготовления подготовки к реализации якутских хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- МДК05.03 Процессы приготовления подготовки к реализации якутских хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

# • Результаты использования новых образовательных технологий

здесь будет размещен ваш ЛОГОТИП

Область для размещения образовательной и тестовой информации | Личный кабинет

Людмила Волкова

Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, Волкова ЛН

Меню | Настройки

4327:03 Тесты, вопросы > 4327:02 Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок > Вопросы

Пояснительная записка

Добро пожаловать в дистанционный курс по дисциплине "Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок".

Меня зовут Волкова Людмила Николаевна.

Связь с преподавателем: volkova\_ln@mtk-edu.ru

Программа дистанционного курса по МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок составлена для студентов ГАПОУ РСБ «МТК» на основе рабочей программы для реализации программы подготовки специалистов среднего профессионального образования. Основание: содержание дистанционного курса МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок обеспечивает достижение в учебном процессе результатов.

Цели и задачи: приобретение студентами компетенций МДК: цели: освоение умений в области профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций обучающихся в ходе освоения профессионального модуля «Домашнее».

Профессиональные компетенции:

Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, мяса, дичи, птицы, яиц, хлеба.

Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и мяса/яица/птицы.

здесь будет размещен ваш ЛОГОТИП

Область для размещения образовательной и тестовой информации | Личный кабинет

Людмила Волкова

Процессы приготовления подготовки к реализации коллаций и горячих сладких блюд, десертов, напитков Волкова ЛН

Меню | Настройки

4327:03 Тесты, вопросы > 4327:02 Процессы приготовления подготовки к реализации коллаций и горячих сладких блюд, десертов, напитков > Вопросы > Вопросы (1 часть) > Вопросы

Вопросы: Для каких изделий требуется "запаривание"?

Выберите один ответ:

- арбузные
- вареные
- для мяса

Навигация по тесту

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	

Закончить попытку

Начать новый процесс

Следующая страница

← Контрольная неделя, вариант 2

Перейти на: [выбор]

Закончить [2 часа]

Вы вошли под именем Людмила Волкова

Приветствие здесь копируйте свой логотип

08/06/2020

Первичная обработка овощей, блюда из овощей

- Крендель обработка овощей?
- Емкость из овощей?
- Организация работ в овощной цех по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки: нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность этапов. Требования к организации рабочего места.
- Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.
- Организация хранения обработанных овощей и грибов в холодильном оборудовании, вакуумированной таре.
- Правила гигиены. Первичная обработка овощей?
- Тип блюда и порция из овощей и грибов.

Первичная обработка рыбы, блюда из рыбы

- Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, мяса/яица/птицы, хлеба. Приготовление полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочего места. Правила безопасной организации работ.
- Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, мяса/яица/птицы и приготовления полуфабрикатов из них.
- Организация хранения обработанной рыбы, мяса/яица/птицы в холодильном, вакуумированной таре.
- Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочего места, оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде, правилам ухода за ними.
- Емкость из рыбы, порезов/нарезки.
- Правила гигиены. Первичная обработка рыбы.
- Тип блюда из рыбы.

Первичная обработка мяса и птицы, блюда из мяса и птицы.



# Обобщение и распространение в педагогических коллективах опыта практических результатов своей профессиональной деятельности



## 4.5. Некоторые аспекты перехода среднего профессионального образования на реализацию ФГОС по топ-50 на примере специальности 43.01.09 «Повар, кондитер», 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Мирнинский региональный технический колледж является ведущей образовательной организацией среднего профессионального образования в Республике Саха (Якутия), готовящей кадры для акционерной компании мирового уровня «АЛРОСА» (ПАО), флагмана российской алмазодобывающей отрасли. В 2015 году колледж стал лауреатом премии Правительства Российской Федерации в области качества.

В данной статье рассмотрены проблемы и риски перехода среднего профессионального образования на новые ФГОС СПО и подготовка по топ-50 на при-





мере специальности 43.01.09 «Повар, кондитер» (43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» – новые стандарты).

Данный переход осуществляется в условиях формирования новой государственной политики в сфере профессионального образования. Политика отражена в основных приоритетах развития системы СПО на ближайшие годы: переход профессионального образования на подготовку кадров в соответствии с топ-50, участие колледжей в международном движении WorldSkills Russia (WSR), создание условий для непрерывного образования в стратегическом партнерстве с бизнес-сообществом.

Сегодня на уровне Правительства Российской Федерации признано, что система среднего профессионального образования является одной из основ экономического развития регионов и страны в целом. Проблема повышения производительности труда тесно связана с квалификацией сотрудников предпри-

ятий, что, в свою очередь, – с процессом подготовки кадров. Исходя из этих предпосылок, можно обозначить ключевую миссию образовательных организаций – обеспечить, чтобы квалификация выпускников соответствовала как требованиям регионального рынка труда, так и лучшим мировым стандартам.

В течение последних двух лет на уровне Правительства РФ приняты стратегические инициативы, направленные на изменение процесса подготовки кадров. Все это говорит о современной тенденции модернизировать систему среднего профессионального образования. Органы государственной власти берут курс именно на ее преобразование, надеясь через несколько лет вырастить квалифицированную рабочую силу.

Так, приказом от 2 ноября 2015 года № 831 Министерство труда РФ подписало список 50 самых востребованных и перспективных профессий, пользующихся высоким спросом на рынке труда и требующих среднего профессионального образования. Топ-50 профессий будет применяться, в первую очередь, органами власти, в том числе Минтрудом России и Минобрнауки России, для разработки и актуализации профстандартов, федеральных госу-

дарственных образовательных стандартов и образовательных программ. Таким образом, средние профессиональные учебные заведения смогут ориентироваться на топ-50, чтобы подготовить хороших специалистов, востребованных на рынке труда. Также, с другой стороны, благодаря списку становится ясно, в преподавателях каких дисциплин они нуждаются. Другое важное назначение списка – помощь абитуриентам в выборе профессии при трудоустройстве. Ведь современную молодежь интересуют перспективы карьерного роста и заработной платы, а качественного ресурса, который помог бы им определиться, рассказав про подобные аспекты, до сих пор создано не было.

Набирает силу движение WSR. Сегодня национальный чемпионат WSR рассматривается не просто как инструмент оценки навыков и знаний обучающихся, а как полноценный механизм перестройки системы профессионального образования под нужды бизнеса и высокотехнологичных отраслей промышленности.

По прогнозам, к 2020 году каждый второй выпускник колледжа, завершивший обучение по 50 наиболее перспективным и востребованным профессиям и специальностям, должен пройти процедуру независимой оценки качества образования, в том числе посредством высокой результативности участия в чемпионатах WSR.

Еще одной стратегической инициативой, меняющей образовательный процесс, является внедрение профессиональных стандартов. Например, в мае 2016 года поданы на утверждение профессиональные стандарты по профессиям «Повар», «Кондитер», «Сомелье», «Руководитель предприятия питания». Минтруда полагает, что профстандарты ускорят внедрение новейших технологий по этим профессиям, помогут раскрыть творческий потенциал поваров и кондитеров.

Таким образом, можно сделать вывод, что все вышеперечисленные изменения требуют от профессиональных учебных заведений создания новых условий, связанных с изменениями в содержании образования, технологий и условий реализации. Однако переход на новые условия затруднен по ряду причин, таких как разрыв между теорией и практикой, уровень подготовки педагогических кадров, владеющих технологиями и навыками работы на современном оборудовании, в соответствии с требованиями к специалистам в рамках конкурсного движения WSR, развитием инфраструктуры и др.

В список 50 наиболее востребованных и перспективных наряду с новыми профессиями, такими как оператор беспилотных летательных средств, мобильный робототехник, специалист по аддитивным технологиям и др., вошли традиционные профессии: автомеханик, сварщик, повар и др.

Профессия повара будет востребована всегда. Атлас профессий включает профессию повар как самую востребованную на рынке труда.

*Людмила Николаевна Волкова,  
преподаватель высшей  
квалификационной категории,  
заведующая кафедрой экономических  
и гуманитарных специальностей*



Начиная с 1973 года Мирнинский региональный технический колледж готовит поваров. За эти годы подготовлено более 800 специалистов, которые трудятся на всех предприятиях города и компании. Все произошедшие в стране изменения в части содержания образования и внедрения новых технологий в нашем колледже были успешно реализованы. Сегодня перед коллективом поставлены новые задачи, которые требуют глубокого анализа и принятия эффективных мер.

Для решения поставленных задач разработан проект «Внедрение ФГОС СПО по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям в соответствии с международными стандартами и передовыми технологиями». Реализация проекта предполагает комплекс мер, разбитых на три этапа.

Таблица 1

Этап	Содержание деятельности	Результат
Проектировочный	Анализ ситуации. Выявление рисков	Выявление ресурсных дефицитов. Учет требований к квалификации и компетенциям
Создание условий для реализации	Совершенствование материально-технической базы	Карта требований к условиям реализации образовательной программы
	Пиар-кампания по привлечению абитуриентов	
	Повышение квалификации педагогических кадров	
	Создание современной образовательной среды	
	Разработка рабочей документации, учебно-методического комплекса	
	Заключение договоров	
Апробация	Набор и обучение студентов	Повышение качества. Внедрение лучших образцов отечественных и зарубежных практик. Изменение общественного мнения
	Мониторинг успешности	
	Участие в конкурсах	

В рамках реализации запланированных мероприятий в колледже проведен комплексный анализ, включающий следующие направления:

- изучение внешней среды с целью составления мнения о текущей ситуации на рынке образовательных услуг, прогноза на изменение социального заказа со стороны сферы обслуживания, определения тенденций развития потребительского рынка и соответствия потенциала колледжа будущим запросам;
- изучение внутренней среды с целью анализа имеющихся ресурсов в части материально-технической базы, кадрового потенциала педагогических работников колледжа, информационных ресурсов, образовательных ресурсов, финансового потенциала и определения ресурсных дефицитов в каждой составляющей;
- выявление рисков в соответствии с внедренной системой менеджмента качества.

Изучение внешних факторов, а также изучение требований к объему функций, умений и качеств специалистов на малых, средних предприятиях в части укрупнения или специализации по видам деятельности проводилось в разных формах, таких как собеседование, анкетирование и проведение круглого стола с основными потребителями – как работниками АК «АЛРОСА», так и всех остальных предприятий питания.

Один из ключевых вопросов проектирования образовательной программы заключается в определении потребностей рынка общественного питания нашего региона, или, другими, словами потребностей в умениях наших выпускников. Следует отметить, что применение понятия «анализ потребности в умениях» вместо термина «анализ рынка труда» корректно, так как анализ и прогноз развития рынка труда является прерогативой органов по труду и занятости, владеющих методиками и ресурсами для его осуществления. Задача учебных заведений – использовать данные по развитию рынка труда для планирования собственной деятельности, чтобы быть полноправными субъектами регионального развития и готовить рабочих и специалистов по специальностям, необходимым в регионе, гибко реагируя на изменения экономической ситуации и потребности в специалистах и их компетенциях.

В нашем случае задача анализа потребностей в умениях состоит в обеспечении максимального соответствия обучения меняющемуся спросу рынка общественного питания в г. Мирном, а сам анализ потребностей служит для нас инструментом планирования и совершенствования деятельности колледжа в подготовке поваров.

Анализ потребности в умениях мы представляем как область пересечения интересов колледжа и социальных партнеров в лице малых предпринимателей, столовых образовательных учреждений района, предприятий общественного питания АК «АЛРОСА».



Именно анализ потребности в умениях и помогает корректировать содержание программ, распределяя вариативную часть и требования к результатам, определяет необходимые компетенции выпускников, что, в свою очередь, делает выпускников востребованными на рынке труда, что повышает конкурентоспособность колледжа.

При разработке проекта нами проведен PEST-анализ и SWOT-анализ; определены сильные, слабые стороны колледжа, возможности и угрозы, которые могут возникнуть при внедрении ФГОС СПО топ-50.

Таблица 2

S (сильные стороны)	W (слабые стороны)
1. Ведущий колледж в регионе, реализующий специальности, востребованные АК «АЛРОСА». 2. Позитивный имидж в социуме.	1. Ограниченные возможности бюджета на приобретение методического обеспечения.
3. Высокая квалификация персонала. 4. Использование площадей и ресурсов предприятия-партнера. 5. Спрос на данную специальность. 6. Востребованность выпускников колледжа	2. Недостаточный уровень владения новыми технологиями. 3. Недостаточное применение новых моделей ПК. 4. Незрелость сетевых форм организации образовательного процесса. 5. Отсутствие нормативно-правовой базы, регламентирующей взаимодействие профессиональных образовательных организаций и работодателей
O (возможности)	T (угрозы)
1. Рост реального спроса на качественные образовательные услуги. 2. Расширение социального партнерства с работодателями в рамках введения ФГОС СПО. 3. Ресурсная и социальная поддержка колледжа со стороны социальных партнеров. 4. Возможность многоканального финансирования. 5. Улучшение демографической ситуации в перспективе. 6. Привлечение к преподаванию высококлассных специалистов-практиков	1. Массовизация и доступность высшего образования и как следствие снижение популярности и востребованности СПО. 2. Возможность неприятия группой отдельных педагогов новых условий реализации образовательной деятельности, в частности введения зачетной системы. 3. Возможность неприятия родительской общественностью увеличения сроков обучения

Полученные данные позволили сделать вывод о том, что сильные стороны и возможности колледжа преобладают над слабыми сторонами и угрозами, которые можно минимизировать на первой стадии реализации программы. Также выявлено, что работодатели готовы сотрудничать с колледжем по следующим направлениям:

- предоставление обучающимся мест для учебной и производственной практики;
- профессиональная подготовка, повышение квалификации работников предприятия;
- стажировка мастеров и преподавателей.

После проведения всех мероприятий были определены основные направления по совершенствованию системы:

- усиление практической компоненты обучения;
- повышение чувства ответственности за результат и четкое понимание сущности и значимости своей профессиональной деятельности;
- развитие умений работы с новым оборудованием и новыми технологиями;
- обновление курса «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Охрана труда».

В процессе разработки проекта нами проведен сравнительный анализ действующих ФГОС СПО и ФГОС СПО по топ-50, выявлены их особенности и определены отличия ФГОС СПО старого и нового:

- это новые стандарты, которые приведены в соответствие с международными требованиями и профессиональными стандартами;
- повышена академическая свобода образовательных организаций в части формирования структуры и содержания образования;
- введены дополнительные требования к опыту практической деятельности педагогических работников;
- введено понятие «демонстрационный экзамен» как в рамках ГИА, так и в рамках промежуточной аттестации;
- введено новое понятие и состав компетенций;
- структура ФГОС приведена в соответствие с федеральным законом «Об образовании в РФ»;
- срок получения СПО по профессии «Повар, кондитер» увеличен на один год по сравнению со старым;
- введены обязательные дисциплины «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности» и другие особенности;
- определено, что на самостоятельную работу по ФГОС СПО по специальности выделяется не более 30 %;
- в структуре, соответствующей структуре ФГОС по специальности, выделены ВПД в соответствии с группами кулинарных продуктов, а не по видам сырья;



– спецификация составлена по каждой ПК в соответствии с ПС (старый и новый) и со стандартами WSR: требования к умениям, знаниям, действия, ресурсы;

– разрабатываются КИМы в соответствии со стандартами WSR: требования к умениям и знаниям, система оценки (показатели, критерии оценки), задания;

– ПООП ориентированы на удовлетворение услуги (требования к умениям и знаниям).

На первом этапе проведения изучения внутренней среды нами проведен анализ реализуемых образовательных программ в соответствии с перечнем профессий и специальностей топ-50 и утвержденных профстандартов.

Таблица 3

ОП ПССЗ по действующим ФГОС	Повар-кондитер
Наименование ФГОС топ-50	Поварское и кондитерское дело
Наименование профстандартов (утвержденных)	Повар-кондитер

Результаты сравнительного анализа требований ФГОС СПО третьего поколения и ФГОС СПО по топ-50 представлены в таблице 4.

Таблица 4

ФГОС СПО по профессиям и специальностям (3-е поколение)	Ключевой критерий для сравнения	ФГОС СПО по новым, наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (топ-50)
ДА	Требования к результатам	ДА
ДА	Знания, умения, практический опыт по дисциплинам	НЕТ (указываются в ПООП)
ДА	Знания, умения, практический опыт по профмодулям	ДА (Приложение к ФГОС)
ДА	Требования к срокам освоения дисциплин и модулей	НЕТ (указываются в ПООП)
НЕТ	Учет профстандартов	ДА

Название должности	Уровень квалификации	Кратко об обязанностях
Повар	4 (самостоятельная работа с личной ответственностью)	Составляет заявки на сырье и оборудование, делает отчеты, контролирует помощника, качество блюд и расход продуктов, составляет меню, ассортимент напитков, готовит и оформляет холодные и горячие блюда
Шеф-повар Бригадир поваров	5 (руководящая должность)	Оценивает потребности в ресурсах, обучении, персонале, проводит инструктаж, распределяет задания, контролирует и координирует работу поваров, оценивает работу поваров, составляет отчеты
Заведующий (управляющий) производством	6 (управляет производством)	Планирование, организация и контроль за всеми процессами производства, действия по повышению эффективности

Результатом реализации первого этапа является составление карты ресурсных дефицитов по следующим направлениям:

- материально-техническая база;
- кадры;
- информационные ресурсы;
- образовательные ресурсы.

Далее на организационном этапе наряду с обеспечением выполнения общесистемных требований ФГОС СПО топ-50 на основании карты ресурсных дефицитов и составленного на их основе плана будет приведена в соответствие с учетом требований международных стандартов материально-техническая база, обеспечены требования к кадровым ресурсам, создана современная учебно-методическая база для подготовки кадров, обеспечены требования к финансовым условиям реализации образовательной программы и будет разработана образовательная программа по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

На втором этапе будет проведен следующий комплекс мероприятий:

- осуществлен прием абитуриентов;
- разработаны рабочие программы дисциплин (модулей), а также оценочных и методических материалов с обязательным усилением практикоориентированных компонентов образовательной программы за счет связи с профессиональной средой;

– в учебный процесс будут внедряться современные модели обучения, такие как сетевая дистанционная (электронная) форма обучения, современные образовательные технологии, которыми должны владеть педагоги при реализации топ-50, практико-ориентированные методы обучения (дуальное обучение) и связанные с ними инфраструктурные и технологические решения;

- будет внедряться модульно-кредитная система обучения;
- будут расширены возможности участия студентов в конкурсах профмастерства, включая WSR;
- будет разработана система мониторинга оценки качества подготовки специалистов, также проведена работа по совершенствованию оценочной деятельности преподавателя.

С целью определения эффективности проекта необходимо определять целевые показатели и индикаторы. Необходимо предусмотреть проведение профессионально-общественной аккредитации образовательной программы и осуществление независимой сертификации квалификации выпускников объединениями работодателей и общественными организациями с выдачей соответствующих сертификатов.

На заключительном этапе будет проведен анализ выполнения требований ФГОС СПО по топ-50 и трудоустройства выпускников, а также планирование мероприятий по совершенствованию подготовки кадров.

Обеспечение качественной подготовки педагогических кадров для реализации основных образовательных программ по топ-50 будет осуществляться за счет повышения квалификации педагогических работников колледжа, внедрения системы мониторинга и оценки качества подготовки кадров по ФГОС СПО по топ-50, процедура демонстрационного экзамена при государственной итоговой аттестации.

Реализация программы позволит:

- реализовать запрос на подготовку специалистов в соответствии с потребностями регионального рынка труда;
- повысить рейтинг колледжа;
- повысить качество подготовки кадров в полном соответствии международным стандартам и передовым технологиям.

#### **Список использованных источников**

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 03.07.2016) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2016).
2. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 03.03.2015 № 349-р «Об утверждении комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015–2020 годы».

3. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 05.03.2015 № 366-р «Об утверждении плана мероприятий, направленных на популяризацию рабочих и инженерных профессий».
4. Стратегия развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2020 года (одобрена Коллегией Минобрнауки России (протокол от 18.07.2013 № ПК-5вн).
5. Приказ Минтруда России № 831 от 02.11.2015 «Об утверждении списка 50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования».



# «Самоуправление как неотъемлемая часть воспитательного процесса»

- Стойким убеждением человека является жизненное кредо. Кредо означает «верю». Во что верю я? Я верю в то, что каждый студент талантлив, но талантлив по-своему. Педагогу надо только помочь ему раскрыть себя, показать все свои возможности. И я как педагог должна увидеть, разглядеть, не пропустить в нем все лучшее, что в нем есть, и дать импульс к самосовершенствованию через развитие профессионализма.



**Людей неинтересных в мире нет.**

**Их судьбы - как истории планет.**

**У каждой все особое, свое,**

**И нет планет, похожих на нее.**

**• Я работаю в колледже мастером-преподавателем более 40 лет и очень люблю свою профессию. Рада, что судьба дала мне возможность называться этим очень не простым, но замечательным словом «Мастер». Я каждый день прихожу в колледж и встречаюсь с самой большой ценностью на земле – с молодежью. Врачам доверяют здоровье людей, а нам доверено в учить и воспитывать молодое поколение. И я должна приложить много усилий, чтобы они чувствовали что такое взрослая жизнь, почему взрослая. да потому что управление коллективом .через самоуправление, прохождение производственной практики на предприятия. само общение с наставниками и т.д..**

**Моя миссия, как педагога – создать такие условия, чтобы все были открыты навстречу новым идеям. В каждом из них я, как педагог, стремлюсь сформировать яркую, интересную личность и помочь ему раскрыть свой талант и стать успешным в обществе.**

**Когда я иду на уроки, мною движет, в первую очередь, любопытство, интерес.**

- Какое нестандартное решение будет сегодня предложено?**
- Какой новый образ появится в ходе нашего совместного поиска?**
- Кто сегодня удивит?**

**Я считаю, что необходимо создать условия, при которых ученик испытывает череду эмоций.**

**Сначала удивление: «Неужели этому можно научиться?»**

**Потом восхищение: «Как здорово, что все получается!»**

**И, наконец, восторг: Я так могу!»**

**Я сама прошла путь от ПТУ -индустриально-педагогический техникум до университета .Даже успела защитить кандидатский минимум. И что для меня самое главное запомнилось это обучение в ПТУ. Мой первый наставник-мастер производственного обучения Сусакова Александра Петровна Человек с большой буквы. Благодаря ей я и пришла в педагогику. Очень многие качества я переняла у неё. Каждый ученик проходит этот путь, но скорость движения по нему индивидуальна. Характер ученика, его привычки, жизненный опыт, полученные ранее умения и навыки - все влияет на процесс обучения. Моя задача – все это знать, понимать, чувствовать состояние ученика. От восторга до творчества – один шаг, но самый трудный.**

- Пытаюсь донести до своих учеников, очень важную для меня, мысль: это осознание каждым человеком собственной значимости, неповторимости, уникальности. Только тот, кто испытал собственные «муки творчества», может по достоинству оценить авторские находки другого. Именно, созидатель, а не просто слушатель - тот, кто сам переживал радость творческих удач и открытий.**



- **Раскрытие индивидуальности через создание специальным образом организованной творческой среды – в этом я вижу цель своей педагогической деятельности.**
- **Педагог должен сегодня не просто учить способам познания и преобразования окружающего мира, но и, прежде всего, помочь ученику искать свою особенность, свой индивидуальный путь в профессии. Миссия педагога в современном образовании – особая. Искусство приготовления пищи, освоение его инструментариев предлагает учащимся раскрывать свою индивидуальность и новые формы выражения личностного «я» через художественные средства выразительности. Педагог сегодня – это не просто грамотный специалист, а человек, несущий доброту, открывающий дорогу в жизнь. Раскрытие индивидуальности через создания самоуправления в группе одна из форм моей деятельности. На студенческий возраст приходится процесс активного формирования социальной зрелости, которая предполагает совокупность умений и способностей молодого человека Самоуправление как неотъемлемая часть воспитательного процесса для самоорганизации ,самоопределения самовыражения студента .**
- **Целью СУ Формирование учебной группы, как коллектива –научить учащихся элементарным навыкам в организации коллектива.**

- **Воспитывать и развивать организаторские способности активистов, с тем, чтобы они могли возглавить ученические бригады в группе, достойно выполнять обязанности командиров групп, профоргов, физоргов, а позже стать застрельщиками хороших начинаний на предприятиях, быть лидерами на производстве. Отсюда главными направлениями в развитии личности учащегося были определены: умение адаптироваться к новым условиям, стремление к самореализации, умение брать на себя ответственность за свои поступки и осознанно принимать самостоятельные решения. Стремление к согласованности коллективных действий, преобразование себя с целью продуктивного взаимодействия со всеми членами группы.**



- На всех этапах развития ученического самоуправления формирую следующие принципы:
- каждому делу – свой организатор;
- Каждому учащемуся – конкретное поручение
- Всем бригадирам – совет бригадиров

Формирование навыков самоуправления, для которого характерно проведение работы по воспитанию у учащихся уважение к самому себе, членам коллектива, стремления к активной социальной деятельности. На всех этапах развития система ученического самоуправления формируется под руководством пед.коллектива на основании следующих принципов:

- Каждой группе – свой орган самоуправления: каждому делу – свой организатор;
- Каждому учащемуся – конкретное поручение;

В создании ученического коллектива предпочтение отдаю персональному распределению общественных поручений. Подбираю в зависимости от характера и организаторских способностей учащегося. Работа по организации ученического коллектива начинается в начале учебного года. Именно в этот период закладывается фундамент и решается судьба вновь созданной учебной группы.



- Провожу собеседование, анкетирование, специальное тестирование, беседы с родителями, разовые поручения, внеклассные мероприятия, и т.д.. Это все дает ей возможность быстрее узнать учащихся, выявить активистов и среди них – лидера группы. Группу делю на бригады, по 7 – 8 человек в каждой. каковы обязанности бригадира? Следить за посещаемостью, успеваемостью) выявлять причины пропусков; Анализировать успеваемость; (оказываем всей бригадой помощь отстающим), Ежемесячно провожу совет бригадиров. Всё в бригаде делается совместно, вместе обсуждаем все мероприятия, анализируем недостатки и ищем пути решения всех появляющихся проблем. Ежедневно на линейке заслушиваю отчет по посещаемости и успеваемости Группа – победитель по итогам месяца получает приз. В отсутствии мастера каждый бригадир способен управлять своим небольшим коллективом. И в целом получается хорошо управляемая группа. Не кому из бригадиров не хочется быть хуже других, старается каждая бригада быть лучшей, получается, что коллектив то есть группа в целом от этого только выигрывает. Ведь когда все в коллективе добросовестно работают на общее дело, ответственность каждого в отдельности значительно возрастает.

- **Подлинное самоуправление невозможно с позиции силы, недоброжелательности, недобросовестности, недоверия, авторитарности. Я считаю, что отношения между мастером и учениками должны быть основаны на глубочайшем взаимоуважении. Итак, ученическое самоуправление составная часть единого педагогического процесса. Оно входит в общую структуру процесса управления общественными и социальными процессами и явлениями.**

**Самоуправление - необходимый компонент современного воспитания молодежи.**

**Самоуправление – средство выражение личностных, творческих задатков.**

**Самоуправление – фактор, обеспечивающий развитие профессиональных качеств личности.**

**Если ты не можешь быть сосной на вершине холма,  
Будь маленьким деревцем в долине.**

**Но самым лучшим деревцем.**

**Будь кустиком, если не можешь быть деревом.**

**Будь травой у дороги и дай отдых усталому путнику,**

**Если не можешь быть кустиком.**

**Если ты не можешь быть солнцем,**

**Будь звездой на небе,**

**Только найди свое дело и старайся стать лучшим**

## **Результат бригадной формы организации труда.**

- 1. Почти нет пропусков по неуважительным причинам.**
- 2. Нет неуспевающих в группе**
- 3. Нет правонарушений.**
- 4. Нет потери контингента по неуважительным причинам.**
- 5. Успешная сдача демонстрационного экзамена**
- 6. Выпуск высококвалифицированных кадров.**

- В помощь лидеру.**
- Не упрекай!**
- Не демонстрируй свое превосходство.**
- Неуважение к человеку – плохой способ самоутверждения.**
- Критикуя, не унижай.**
- Будь требовательным больше к себе, чем к другим.**
- Свои предложения выдвигай лишь в порядке обсуждения.**
- Высокопарность в обществе неприемлема; будь проще, скромнее.**
- Не превращай критику в сведение счетов.**
- Критикуя, не обвиняй, а предлагай конструктивное решение.**



- **Будь терпелив к недостаткам людей, ибо недостатки – это часто продолжение достоинств, и наоборот.**
- **Щедро оказывай знаки уважения людям, заслуживающим его.**
- **Категоричность суждений неприемлема в общении.**
- **Не давай советы, если о них не просят.**
- **Прости человеку раздражительность, постарайся понять его и оправдать.**
- **Не сердись, если собеседник неправ. дискутируй с ним – в споре рождается истина.**
- **Спорь, но не ссорься.**
- **Не перебивай собеседника.**
- **Смейся вместе с ним, а не над ним.**
- **Чаще говори человеку о его достоинствах.**
- **Распрашивай заинтересованно, но не будь бесцеремонным.**
- **Тебе никто ничего не обязан – будь благодарен за малое.**
- **Решай вместе с человеком, а не вместо человека.**
- **Проси совета – это знак уважения.**
- **Ищи в людях хорошее.**
- **Выиграв конфликт, не демонстрируй себя победителем.**
- **Не злись, чаще улыбайся, даже если тебе грустно.**

- **Не требуй, а проси, но не унижайся.**
- **Будь признателен за усилия, даже не увенчавшиеся успехом.**
- **Тебя даже малыми усилиями.**
- **Самоутверждайся через личное творчество, а не путем унижений другого.**