

Паспорт инновационного продукта

| | | |
|---|---|---|
| 1 | Наименование инновационного продукта (тема) | Дуальная модель подготовки специалистов среднего звена специальности "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" в Вознесенском техникуме пищевых производств |
| 2 | Автор(ы) представляемого опыта (коллектив авторов) | Ноздринова Римма Анатольевна, Манько Галина Николаевна, Ковалева Инна Константиновна, Божко Татьяна Михайловна |
| 3 | Научный руководитель (если есть). Научная степень, звание | - |
| 4 | Цели внедрения инновационного продукта | <p><i>Цель исследования</i> - разработать, апробировать дуальную модель подготовки специалистов среднего звена по специальности "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, направленную на совершенствование в целом модели образования Вознесенского техникума пищевых производств по подготовке рабочих кадров с учетом региональных потребностей для перерабатывающих производств. Развитие социального партнёрства и механизмов взаимодействия между учреждениями среднего профессионального образования и хозяйствующими субъектами.</p> <p><i>Объект исследования</i> - организационно-педагогические условия и механизмы формирования профессиональных компетенций студентов ГБПОУ КК ВТПП как основа внедрения дуальной формы обучения.</p> <p><i>Предмет исследования:</i> Научно-методическое обеспечение профессиональных образовательных программ. Социальное партнерство. Кадры. Материально-техническое обеспечение техникума.</p> <p><i>Гипотеза исследования:</i> применение дуальной модели подготовки специалистов среднего звена позволит создать условия для подготовки высококвалифицированных кадров, удовлетворяющих требованиям современного производства.</p> |
| 5 | Задачи внедрения инновационного продукта. | <p><i>Задачи:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Изучение, обобщение и распространение отечественного и зарубежного опыта инновационного образовательного процесса дуальной модели обучения. - Разработать порядок организации дуального обучения - Обеспечить нормативно-правовое обоснование программы дуального обучения. - Установить качественно новые партнерских отношений между ГБПОУ КК ВТПП с предприятиями - социальными партнерами: ОАО «Лабинский хлебозавод»; ООО «Вознесенский хлебозавод»; ООО Чепелев, г. Лабинск; ОАО Кондитерский комбинат «Кубань», г. Тимашевск на основе взаимной заинтересованности в сотрудничестве и взаимной ответственности за результаты подготовки. - обновление образовательной программы по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» для реализации модели дуального образования в соответствии с требованиями ФГОС СПО, профессиональных стандартов, запросами социальных партнеров и международными стандартами WSR. - Постоянное повышение квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения и |

| | | |
|---|--|--|
| | | <p>административного состава ГБПОУ КК ВТПП.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Анализ качественной и количественной модернизация материально-технической базы техникума и возможность использования ресурсов производства социальных партнеров. – Анализ и оценка результатов апробации модели взаимодействия образовательной организации с предприятием по подготовке рабочих кадров на основе дуального образования. – Обобщение и распространение опыта создания системы дуального образования по подготовке кадров для высокотехнологичного производства среди образовательных организаций, реализующих образовательную программу по специальности "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" |
| 6 | Основная идея (идеи) предлагаемого инновационного продукта | <p><i>Основная идея:</i> внедрение дуальной модели подготовки специалистов среднего звена по специальности "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий позволит создать условия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - для эффективной работы преподавателей по совершенствованию содержания профессиональных образовательных программ в соответствии с реальным квалификационным требованиям на производстве ("под заказ"); - для обучения обучающихся в реальных рабочих условиях на производстве. - для успешного освоения обучающимися общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с запросами работодателей. Повышение качества профессионального образования; - для роста квалификации кадрового потенциала. Привлечение специалистов с производства. - для модернизации материально-технической базы техникума, возможность использовать производственные ресурсы предприятия - социального партнера; - для роста % трудоустройства выпускников техникума на места прохождения практик, адаптированных к социальным и производственным условиям. Конкурентоспособность на рынке труда; - для повышение конкурентоспособности образовательной организации, увеличение количества абитуриентов. |
| 7 | Нормативно-правовое обеспечение инновационного продукта | <ol style="list-style-type: none"> 1) Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ 2) Закон Краснодарского края от 16.07.2013 г. № 2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае» 3) Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (приказ Минобрнауки России № 373 от 22.04.2014, зарегистрирован в Минюст России от 01.08.2014 № 33402) 4) «Комплекс мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015-2020 годы», утверждено Распоряжением Правительства Российской Федерации от 3 марта 2015 года № 349-р 5) Методические рекомендации по реализации дуальной модели подготовки высококвалифицированных кадров рабочих кадров. - М., 2015.- Агентство стратегических инициатив, Министерство образования и науки Российской Федерации, федеральное государственное автономное учреждение «Федеральный институт развития образования») |

| | | |
|--------|---|---|
| | | б) Локальные акты ГьПОУ КК ВТПП о порядке организации дуального обучения. |
| 8 | Обоснование его значимости для развития системы образования Краснодарского края | <p>Краснодарский край, как многие субъекты Российской Федерации стоят перед проблемой обеспечения экономики эффективными кадрами рабочих и специалистов среднего звена в соответствии с их отраслевой спецификой. Подготовка специалистов среднего звена для современных производств напрямую зависит от активного взаимодействия ссузов со своими социальными партнерами по многим направлениям. Данные формы взаимодействия прослеживаются в инновационной форме обучения - дуальное образование, которое активно реализуется при поддержке государства в 13 пилотных регионах России.</p> <p>Одним из основных способов выполнения задач программы "Комплексная модернизация среднего профессионального образования: ступени будущего" в Краснодарском крае является централизованная разработка в внедрение системы дуального образования на примере отдельных ПОУ.</p> |
| 9 | Новизна (инновационность) | <p>Научная новизна заключается в том, что:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определен состав системы научно-методического обеспечения дуальной целевой профессиональной подготовки, включающий: проектирование и обоснование содержания, методов и форм его реализации; реализацию целей, содержания обучения в учебном процессе; мониторинг текущих и итоговых результатов обучения; - выявлено и обосновано участие социальных партнеров в отборе и структурировании содержания подготовки будущих специалистов при многообразии форм взаимодействия; |
| 10 | Практическая значимость | Практическая значимость исследования заключается в разработке, обосновании и внедрении в учебный процесс учебно-плановой, учебно-методической документации к дуальной системе целевой профессиональной подготовки; в установлении направлений совместной работы ссуз и предприятия; в решении проблем, связанных с использованием студентов на рабочих местах, должностях, с сочетанием успешной учебы и работы студентов и т.д. |
| 11 | Механизм реализации инновации | Реализация инновации осуществлялась в 3 этапа: |
| 11.1 | 1 этап: | Теоретико-поисковый |
| 11.1.1 | Сроки | сентябрь 2015 - август 2016 гг. |
| 11.1.2 | Задачи | Осуществляется анализ современного состояния исследуемой проблемы; определяется тема, цель, исследования, осуществляется конкретизация задач; выявляется роль участия социальных партнеров в определении содержания подготовки, многообразия форм социального партнерства предприятия с учебным заведением. Разрабатываются положения, регламентирующие условия функционирования дуальной системы и первый уровень учебно-методической документации (график учебного процесса, рабочий учебный план, комплексная программа производственных практик, рабочие программы учебных дисциплин). |
| 11.1.3 | Полученный результат | Определены цель, объект и предмет исследования. Разработана нормативно-методическая документация, учебно-программная документация, договоры о дуальном обучении с социальными партнерами |
| 11.2 | 2 этап: | Формирующий |
| 11.2.1 | Сроки | сентябрь 2016 года – июнь 2018 года |

| | | |
|--------|--|--|
| 11.2.2 | Задачи | Организация приема и обучения студентов по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в рамках дуального обучения. Заключаются договора с новыми хозяйствующими субъектами на проведение лабораторно-практических занятий, прохождение учебной, производственной практики т.д. Реализуется программа. |
| 11.2.3 | Полученный результат | Внедрена в образовательный процесс разработанная модель дуальной подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий |
| 11.3 | 3 этап: | Обобщающий. Мониторинг внедрения программы |
| 11.3.1 | Сроки | сентябрь 2018 года - июнь 2020 |
| 11.3.2 | Задачи | Анализ, обобщение, систематизация и окончательная обработка результатов экспериментальной работы |
| 11.3.3 | Полученный результат | Внедрена в образовательный процесс модель дуальной подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Отработан механизм взаимодействия работодателей и техникума. Рост трудоустройства выпускников. Положительные отзывы работодателей. |
| 12 | Перспективы развития инновации | Направление развития инновации - внедрение дуальной модели подготовки специалистов среднего звена в образовательный процесс техникума по всем реализуемым специальностям. Объект деятельности - основные профессиональные образовательные программы. Срок - ежегодно |
| 13 | Предложения по распространению и внедрению инновационного продукта в практику образовательных организаций края | Предлагаем элементы инновационной программы к распространению и внедрению в практику профессиональных образовательных организаций края. |
| 14 | Перечень научных и (или) учебно-методических разработок по теме инновационного продукта | <ol style="list-style-type: none"> 1. Учебные планы по специальности "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" в рамках дуального обучения 2. Календарный график учебного процесса по специальности "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" 3. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей дуальной профессиональной образовательной программы по специальности "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" 4. Методические указания для проведения лабораторно-практических работ по специальности "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"; 5. Фонд контрольно-оценочных средств, для проведения входного контроля знаний для зачисления в группу дуального образования |
| 15 | Статус инновационной площадки (при наличии) (да/нет, тема) | нет |
| 16 | Ресурсное обеспечение инновации: | |
| 16.1 | Материальное | Для внедрения дуального обучения студентов ВТСП имеются современные компьютерные учебные |

| | | |
|------|------------------|---|
| | | <p>аудитории, оборудованные интерактивными досками и мультимедийными средствами. Создан современный интернет-сайт www.vtpp-spo/. Имеются мини-пекарня, лаборатория технологического оборудования, лаборатория производственного контроля.</p> <p>Оборудование учебной пекарни: посадочных мест - 15, рабочее место преподавателя, рабочее место лаборанта, технологическое оборудование: Просеиватель муки, емкость для хранения муки вместимостью 60л, весы электронные и механические, тестомес со стационарной дежой, расстойный шкаф, стол технологический – 2 шт, печь хлебопекарная -2 шт, печь электрическая – 2 шт, макаронный пресс, сушильный шкаф для макарон, тестораскаточная машина, холодильное оборудование, центрифуга, сушильный шкаф, термостат, прибор для определения числа падения, прибор ИДК, белизнамер, прибор для определения формоустойчивости хлеба, прибор Журавлевой для определения пористости хлеба, прибор Завьялова, титровальная установка, набор лабораторной посуды, материалов, реактивов, шкафы для хранения, мойка, водонагреватель.</p> <p>Оборудование лаборатории</p> <p>Весы аналитические АЗ – 200, рефрактометр, электрическая сушилка СУП - 4, центрифуга Гербера ЛАГ – 14, Микроскоп ДН 816 БН, лаб. центрифуга МПВ – 310, водяная баня ЛВК, холодильник "Апшерон", столы лабораторные – 6шт, стол для титрования, автоклав АУТ, термостат, встряхиватель Меас, прибор для определения кислотности РН – метр, прибор для определения пористости хлеба УОП – 01, эксикатор 2-240, ножи, разделочные доски, лабораторная посуда, химические реактивы. Методические рекомендации для выполнения практических и самостоятельных работ; нормативно-техническая документация, альбомы, плакаты, муляжи комплект учебно-наглядных пособий по специальности</p> |
| 16.2 | Интеллектуальное | Тесты в программе АСТ-тест для компьютерного контроля знаний, разработанные авторами ЭУМК. Программы «КОМПАС» для выполнения графической части курсовых проектов и AutoCAD Беспроводная локальная сеть с доступом в интернет |
| 16.3 | Временное | График учебного процесса, расписание учебных занятий, расписание консультаций на сайте www.vtpp-spo/ |

Представляя материалы на конкурс, гарантируем, что авторы инновационного продукта:

- согласны с условиями участия в данном Форуме;
- не претендуют на конфиденциальность представленных в заявке материалов и допускают редакторскую правку перед публикацией материалов;
- принимают на себя обязательства, что представленная в заявке информация не нарушает прав интеллектуальной собственности третьих лиц.



Поздринова Р.А.

Манько Г.Н.

Ковалева И.К.

Божко Т.М.

(подпись авторов инновационного опыта, расшифровка подписи)

Директор техникума

20 жовтня 2016

М.П.

Н.Ф. Лысенко