Особенности планирования и организации производственной практики обучающихся ГАПОУ ИО АТОПТ на базе ООО»Лигафудс»

Карп С.А. директор ГАПОУ ИО АТОПТ

Послание Президента Российской Федерации Федеральному Собранию 4 декабря 2014 года

«К 2020 году как минимум в половине колледжей России подготовка по 50 наиболее востребованным и перспективным рабочим профессиям должна вестись в соответствии с лучшими мировыми стандартами и передовыми технологиями…».

Основные направления совершенствования системы СПО

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 июля 2013 г. № ПК-5вн)

КОМПЛЕКС МЕР, НАПРАВЛЕННЫХ НА СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ СИСТЕМЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ, НА 2015-2020 ГОДЫ

(утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 3 марта 2015 г. № 349-р)

I. Обеспечение соответствия квалификации выпускников требованиям современной экономики

II. Консолидация ресурсов бизнеса, государства и сферы образования в развитии системы СПО

III. Обеспечение широких возможностей в приобретении необходимых квалификаций на протяжении всей трудовой деятельности

IV. Создание условий для успешной социализации и самореализации обучающихся

ГАПОУ ИО «Ангарский техникум общественного питания и торговли»

- Специализированный центр по компетенции «34 Поварское дело» Распоряжение Министерства образования Иркутской области № 740 мр от 01.11.2016
- Организация, внедряющая ФГОС СПО ТОП – 50 Распоряжение Министерства образования Иркутской области № 911 мр от 21.12.2016
- Пилотная площадка по апробации проведения ДЭ по методике WRS «Распоряжение Министерства образования Иркутской области № 195 мр от 20.03.2017»
- Региональный ресурсный центр по направлению Общественного питания

Ангарский техникум общественного питания и торговли» обладает современной материально-технической базой по направлению общественное питание, создано три учебных цеха. Что позволило стать РЦ и стать площадкой для проведения WRS по компетенции «Поварское дело»

Движение WorldSkills

Эксперты WorldSkills

Независимые эксперты – представители предприятий общественного питания и специалисты отдела по торговли АГО

Взаимодействие с администрацией АГО

ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН

Результаты ДЭ на базе ГАПОУ ИО «Ангарский техникум общественного питания и торговли»:
Количество участников ДЭ - 34.
Средний балл по компетенции: 73,6 (из 100 возможных), что составляет 73,6% результативности от общего объема заданий по 1 модулю, из них:
В. Модуль 2. «Холодная закуска. Горячая закуска. Горячее блюдо. Десерт».
Результативность – 73,6%;

Экзаменационные комиссии

Привлечение работодателей в состав экзаменационных комиссий Промежуточной и итоговой аттестации

Анкетирование работодателей

Ежегодное анкетирование работодателей с целью выявления качества подготовки выпускников, выявления запросов работодателей, формирования вариативной части программ.

По вопросам

-Востребованности рабочих кадров в сфере Общественного питания;
-Формирования ОК и ПК;
- Удовлетворенности работодателей качеством подготовки студентов;
-Закрепляемости выпускников на предприятиях города.

Учебно-планирующая документация составляется с учетом рекомендаций работодателей

Организация учебной и производственной практики

Учебная практика студентов организована в учебных цехах оснащенных высокотехнологичным оборудованием.

Мастер –классы от ведущих шеф-поваров.

Договора на прохождение производственной практики с 87 предприятиями общественного питания и торговли.

11 договоров на долгосрочное сотрудничество.

Прохождение стажировки мастеров производственного обучения и преподавателей спец. дисциплин на предприятиях

Производственная практика на предприятиях общественного питания

Рабочие кадры для передовых технологий

Ожидаемые результаты

- новые ФГОС СПО
- демонстрационный экзамен в структуре ГИА
- модели практико-ориентированного (дуального) обучения)
- управленческие и педагогические кадры
- инфраструктура подготовки кадров в соответствии с мировыми стандартами и передовыми технологиями (МЦК, СЦК)
- мониторинг качества подготовки кадров
- движение «Молодые профессионалы (WorldSkills)»
- эксперты WorldSkills
- Академия Ворлдскиллс
- Изучены лучшие мировые
- Создан Всероссийский учебно-тренировочный центр профессиональной ориентации на базе ВДЦ «Смена»
- мировой чемпионат профессионального мастерства по стандартам Ворлдскиллс в 2019 году в г. Казани

Спасибо за внимание