Министерство образования Республики Мордовия
Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования
«Саранский политехнический техникум»

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Обобщение педагогического опыта мастера производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» Федяковой О.М

«Формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций на основе технологии дуального обучения»

Условие возникновения, становления опыта

- Введение ФГОС по профессии «Повар, кондитер»,
- Заказ работодателя на специалиста высокого класса,
- Концепция модернизации Российского образования,
- Стратегия развития образования Республики Мордовия обязывают мастеров производственного обучения создавать на уроках производственного обучения такие педагогические условия, которые бы способствовали реализации принципа компетентностного подхода в учебно - воспитательном процессе, то есть организация и проведение уроков производственного обучения должны быть направлены на формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций, что в свою очередь поможет выпускнику нашего техникума проявить высокий профессионализм и компетентность, способность оперативно включаться в профессиональную деятельность сразу же после окончания учебного заведения.

Актуальность опыта

- обусловлена тем, что Республика Мордовия является динамично развивающимся регионом, где во всех сферах экономики требуются высококвалифицированные специалисты и рабочие кадры;
- развитие сферы обслуживания в нашем регионе вызвало необходимость подготовки кадров, обладающих общими и профессиональными компетенциями в соответствии с требованиями ФГОС;
- дуальная система предполагает прямое участие предприятий в профессиональном образовании студентов

Ведущая педагогическая идея опыта

- Технология дуального обучения предполагает прямое участие предприятий в профессиональном образовании студентов, где предприятие предоставляет условия для практического обучения и несёт все связанные с ним расходы, включая ежемесячную плату обучающемуся.
- Техникум на равноправной основе сотрудничает с предприятиями города, на базе которых осуществляется производственное/ практическое обучение студентов.
- При таком насыщении форм и методов студенты являются не пассивными слушателями, а активными участниками процесса обучения, осуществляющими самостоятельную работу в соответствии с заданиями, включенными в образовательный процесс.

Противоречия

Изучение проблемы формирования компетенций обучающихся техникума в теории и практике позволило выявить наличие нерешённых противоречий между:

- ***потребностью внедрения в учебно-воспитательный процесс компетентностного подхода в соответствии с ФГОС третьего поколения и отрывом процесса обучения от развития производства;***
- ***необходимостью радикальных мер, направленных на модернизацию содержания профессионального образования по специальности «Повар, кондитер».***

Длительность работы над опытом

С момента обнаружения противоречия между желаемым состоянием и действительным (2014 г.) до момента выявления результативности опыта (2018 г.).

Использование дуальной технологии обучения

С 2014 года в техникуме ведется дуальное образование по профессии « Повар, кондитер».

Сотрудничество с предприятиями общественного питания:

- ***Гриль-бар «BIG PIG»,***
- ***Комбинат питания «Молодёжный»,***
- ***Гостиннично-ресторанный комплекс «SHERATON».***

BIG PIG
BIG PIG

Проведение открытых уроков и мастер-классов на республиканском уровне

Министерство образования Республики Мордовия

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Мордовия «Саранский политехнический техникум»

430000 г. Саранск, ул. Володарского, 20

ОГРН 1021300979743 ИНН 1326136908 КПП 132601001

телефон (факс): (8342) 47-33-95 E-mail: spt@gouspt.ru

25 декабря 2018 г.

СПРАВКА

О проведении открытых уроков, мастер-классов, мероприятий мастером производственного обучения Федяковой Ольгой Михайловной.

Дата	Место проведение	тема	Название мероприятия
14.10.2016г	Саранский политехнический техникум	«Технология приготовления и оформления салатов и винегретов»	Открытый урок на республиканском уровне ГБУ ДПО «МРИО»
23.03.2017г	Саранский политехнический техникум	«Технология приготовления десертов» Бананы – фломбе»»	Мастер-класс. День открытых дверей
Февраль-март 2017	РДК	Технология приготовления салатов «Салат из авокадо, с кальмарами и апельсином»»	Республиканский конкурс молодежных проектов «Калейдоскоп профессий» Город мастеров
Апрель 2017	Ст-Шайговский р-н;	Технология приготовления салата «Витаминный»	Республиканское профориентационное мероприятие «город-мастеров»
Апрель 2018	Лямбирский р-н	Технология приготовления салата «Витаминный	Республиканское профориентационное мероприятие «город-мастеров»
Февраль-март 2018	РДК	«Технология приготовления холодных закусок из овощей»	Республиканский конкурс молодежных проектов «Калейдоскоп профессий» Город мастеров
14.12.2018г	Саранский политехнический техникум	«Билет в будущее»	Мастер-класс на республиканском уровне ГБУ ДПО «МРИО»
16.02.2017 г	Саранский политехнический техникум	«Широкая масленица»	Внеклассное мероприятие

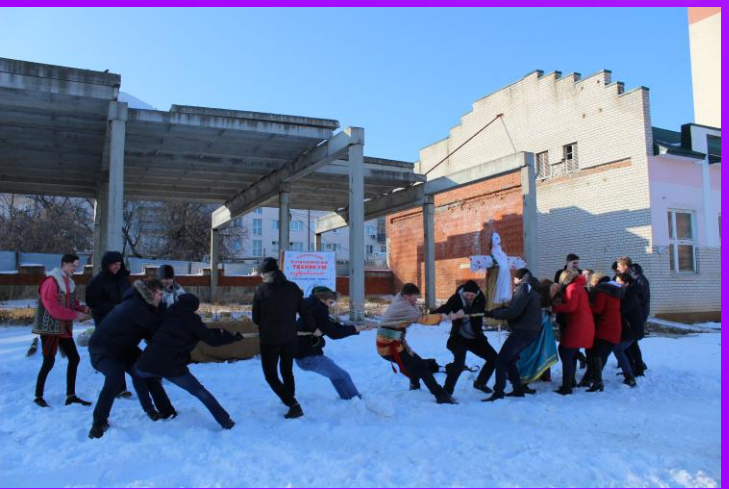
Директор ГБПОУ РМ

«Саранский политехнический техникум» И.Д.Ирлянов

V Региональный Чемпионат
«Молодые профессионалы»
(WorldSkills Russia) Республики Мордовия

«Билет в будущее»

Проведение внеклассных мероприятий



Ожидаемые результаты

-Ежегодное участие в чемпионатах «WorldSkills Russia» (молодые профессионалы), чемпионатах для людей с ограниченными возможностями «Абилимпикс»;

- Успешное прохождение выпускниками итоговой государственной аттестации в соответствии с требованиями ФГОС;

-Закрепление выпускников на рабочих местах в предприятиях города.

Я горжусь своими выпускниками!

Филинкин А.В
Шеф-повар ООО «Сервис групп» Гриль-бар «Ребро»

Камаев А.В
Победитель республиканской профессиональной олимпиады, лауреат премии главы РМ, призер чемпионата WSR Шеф-повар кафе- бара «Барбарис»

Мещеряков И.В
призер республиканской профессиональной олимпиады, Шеф-повар ООО «Форм-С» ресторанно-гостинничного комплекса «Мередиан»

Новикова Алина
Повар ресторана «Восьмое чудо света»