



Государственное бюджетное учреждение дополнительного профессионального образования  
«Кузбасский региональный институт развития профессионального образования»  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Беловский техникум технологий и сферы услуг»

**СОЗДАНИЕ УЧЕБНОЙ МИНИ-ПЕКАРНИ  
ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ «ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА,  
КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ»  
И ОСВОЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ  
WORLDSKILLS RUSSIA «ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ»**

***УСТАВ ПРОЕКТА***



## **Аннотация (краткое описание) проекта**

В настоящее время на федеральном и региональном уровне сформирован и реализуется комплекс стратегических задач, направленных на развитие профессионального образования, в частности приведение содержания и структуры профессионального образования в соответствии с потребностями рынка труда, решение которой предполагает разработку и внедрение программ модернизации систем профессионального образования субъектов Российской Федерации.

Подготовка специалистов с практическими навыками, удовлетворяющими требованиям международных стандартов, движению «Молодые профессионалы» по компетенции «Хлебопечение», а также пополнить рынок труда города Белово специалистами, которые в дальнейшем смогут обеспечить население качественными хлебобулочными изделиями в соответствии со стратегией развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации на период до 2020 г. является одной из задач техникума.

Хлебопекарная промышленность Кемеровской области выступает одной из ведущих отраслей агропромышленного комплекса и выполняет задачу по выработке продукции первой необходимости.

При снижении доли индустриальных производителей в хлебопечении как в целом по России, так и в Кемеровской области, драйверами роста становятся микро и малые предприятия.

Для эффективной работы малых форматов производства необходимы профессиональные кадры. Слабый кадровый потенциал, по мнению руководителей малых хлебопекарен города, является основной проблемой в ведении бизнеса.

На рынке образовательных услуг среднего профессионального образования города Белово специалистов данного направления готовит только ГПОУ «Беловский техникум технологий и сферы услуг» (далее – *БелТТУСУ*). Формирование профессиональных компетенций на основе практического моделирования производства малых форматов затруднено из-за недостаточности современного материально-технического обеспечения.



### **Аннотация (краткое описание) проекта (продолжение)**

Не выходя из рамок вышесказанного, основной задачей ГПОУ БелТТиСУ является качественная подготовка рабочих кадров.

Одним из главных условий качественной подготовки рабочих по профессиям и специальностям является реализация нового подхода к содержанию и организации образовательного процесса с учетом ФГОС, национальных профессиональных стандартов и международных регламентов Worldskills Russia. Конкурсное движение Worldskills Russia нельзя переоценить. Возможность выйти на международные стандарты заставляет профессиональные образовательные организации идти вместе с техническим прогрессом. В настоящее время большое внимание уделяется практическим навыкам деятельности обучающихся, одним из основных показателей которых является конкурентоспособность в различных профессиональных конкурсных движениях, чемпионатах Worldskills Russia по компетенциям.

Развитие направления проекта, связанное с выпечкой хлебобулочных изделий, выбрано неслучайно, в 2014 г. была открыта специальность «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», и уже в 2018 г. будут первые выпускники по данной специальности.

Таким образом, возникает необходимость в создании условий повышения конкурентоспособности выпускников. Только в полном объеме сформированные профессиональные компетенции и знание современных производственных технологий и оборудования, делают выпускника наиболее востребованными на рынке труда в сфере хлебопекарного производства.

Реализация проекта «Создание учебной мини-пекарни для подготовки обучающихся по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» и освоения компетенции «Хлебопечение» частично решит эту проблему.



### **Автор (лидер) проекта**

**Лямзина Любовь Васильевна**, директор техникума.

Коллектив под руководством Любви Васильевны успешно принимает участие в областных конкурсах и проектах «Развитие XXI век», «Энергия молодых», «Молодо-зелено», «Организация летней занятости обучающихся», конкурс методических материалов «Ступени».

За значительные успехи в воспитательной и педагогической деятельности Любовь Васильевна награждена:

- Почетной грамотой Министерства образования и науки в 2011 г.;
- Почетной грамотой администрации Беловского городского округа в 2012 г.;
- Медалью «За достойное воспитание детей» в 2013 г.
- Благодарственным письмом администрации Беловского городского округа 2014 г.

### **Команда проекта**

**Акимова Ольга Викторовна**, заместитель директора по УПР.

Награды: за профессионализм и активную жизненную позицию Ольга Викторовна награждена областными и городскими наградами:

- Медаль «За веру и добро», 2013 г.
- Почетная грамота Департамента образования и науки Кемеровской области, 2013, 2016 гг.
- Почетной грамотой Министерства образования и науки, 2017 г.

**Лендина Анастасия Андреевна**, заведующая учебной частью.

Награды: трижды отмечалась Почетными грамотами администрации Беловского института (филиала) ФГБОУ ВПО «Кемеровский государственный университет» за активную научно-исследовательскую деятельность, за добросовестный труд и вклад в развитие БИФ КемГУ.

Почетная грамота Администрации г. Белово, 2017 г.



### **Партнеры проекта**

- ООО «Юность», организация общественного питания, социальный партнер ГПОУ БелТТиСУ с 01.06.2016,
- ООО «Золотой колос», хлебопекарня, социальный партнер ГПОУ БелТТиСУ с 01.06.2016.

### **Менеджер (куратор) проекта**

**Попов Иван Павлович** – проректор по учебно-методической работе ГБУ ДПО «КРИРПО», доцент кафедры общеобразовательных, общепрофессиональных и профессиональных дисциплин, канд. пед. наук, доцент,

**Казаков Алексей Юрьевич** – начальник регионального координационного центра Ворлдскиллс Россия ГБУ ДПО «КРИРПО», старший преподаватель кафедры педагогики и психологии профессионального образования.



### **Цель проекта**

Создание учебной мини-пекарни для обеспечения качественного производственного обучения специалистов среднего звена и квалифицированных рабочих.

### **Задачи проекта**

1. Изучить современные требования к подготовке специалистов для сферы услуг.
2. Создать учебную мини-пекарню, укомплектовав ее необходимым оборудованием в соответствии с современными требованиями отрасли.
3. Провести работу по актуализации основных и дополнительных образовательных программ по данному направлению.
4. Проанализировать кадровый потенциал партнеров проекта, планируемых к привлечению для дальнейшей совместной работы.



## **Характеристика продукта проекта (результаты проекта)**

Реализация проекта по созданию учебной мини-пекарни позволит обучающимся по специальности «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий» получить полное представление о технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий. Современное оборудование позволит усилить мотивацию к обучению, будет способствовать созданию положительного имиджа специальности. Образовательное учреждение сможет идти в ногу со временем, а реализованные инновационные технологии повысят результативность участия в конкурсном движении «Молодые профессионалы», поднимут качество подготовки специалистов на более высокий уровень. Развитие материально-технических ресурсов учебно-производственных мастерских и лабораторий техникума активизирует деятельность всех заинтересованных участников профессионального образования, включая работодателей.

**Продукт:** база практики для организации производственного обучения в соответствии с международными стандартами.

### **Создание учебной мини-пекарни позволит техникуму:**

- проводить подготовку специалистов в соответствии с международными требованиями,
- создать материальную базу для проведения демонстрационного экзамена,
- повысить уровень квалификации педагогических работников,
- повысить процент трудоустройства выпускников,
- продажа продукции, произведенной в рамках мини-пекарни,
- расширить перечень дополнительных образовательных услуг.

**Регион** получит рабочих и специалистов, подготовленных по международным стандартам.

**Экономический эффект от реализации проекта:** привлечение внебюджетных средств для развития техникума.

**Организационно-управленческий эффект:** повышение уровня квалификации педагогических работников.

### **Социальный эффект:**

- трудоустройство выпускников;
- предоставление дополнительных образовательных услуг по подготовке и повышению квалификации специалистов данного профиля;
- продажа качественной продукции населению города.



### **Содержание работ (краткий организационный план)**

Основным объектом проекта является учебная мини-пекарня, оборудованная в соответствии с требованиями Worldskills Russia по компетенции «Хлебопечение». В соответствии с этим разработан план мероприятий с учетом используемых средств.

Создание мини-пекарни включает следующие виды работ:

- ремонт помещения, выделенного под мини-пекарню;
- закупка и установка необходимого хлебопекарного оборудования;
- корректировка учебно-методической документации, в том числе основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»;
- разработка дополнительных образовательных программ и программ обучающих семинаров для сторонних слушателей по направлению «Хлебопечение».

В настоящее время работа по реализации проекта уже ведется.



## Сроки реализации проекта

№ п/п		Сроки проведения	Ответственный	Ожидаемый результат
<b>Подготовительный этап</b>				
1.	Разработка проекта создания учебной мини-пекарни	декабрь 2016 г.	Рабочая группа	Определение основных мероприятий по созданию учебной мини-пекарни
2.	Изучение рыночных цен на оборудование, стройматериалы, ремонтные работы.	январь 2017 г.	Начальник хозяйственного отдела	Составление сметы на ремонт помещения, с учетом расходных материалов и стоимости работ
3.	Изучение регламентирующей документации соревнований WorldSkills Russia по компетенции «Хлебопечение»	январь 2017 г.	Рабочая группа	Получение информации о требованиях проведения соревнований WorldSkills Russia и использования ее в дальнейшей работе
4.	Заключение договоров на приобретение, поставку и установку оборудования	сентябрь 2017 г.	Зам. директора по УПР	Наличие договоров на поставку оборудования
<b>Основной этап</b>				
1.	Ремонтные работы в помещении, выделенном под учебную мини-пекарню	июнь–июль 2017 г.	Начальник хозяйственного отдела	Соответствие нормам СанПин помещения для изготовления хлебобулочных изделий
2.	Поставка оборудования	сентябрь 2017 г.	Зам. директора по УПР	Поставка оборудования в установленные сроки
3.	Монтаж и установка оборудования	сентябрь–октябрь 2017 г.	Зам. директора по УПР	Качественный монтаж и установка оборудования
4.	Обучение педагогов на курсах по освоению технологического оборудования мини пекарни	сентябрь 2017 г.	Методист	Повышение уровня квалификации преподавателей и мастеров п/о для обеспечения сохранности оборудования



## Сроки реализации проекта (продолжение)

№ п/п		Сроки Проведения	Ответственный	Ожидаемый результат
<b>Основной этап</b>				
5.	Корректировка рабочих программ с учетом использования нового оборудования. Разработка УМК	сентябрь 2017 г.	Преподаватели и мастера п/о	Повышение качества подготовки студентов с учетом требований ФГОС WorldSkills Russia по компетенции «Хлебопечение»
6.	Разработка дополнительных образовательных программ и программ обучающих семинаров для сторонних слушателей по направлению «Хлебопечение»	октябрь-декабрь 2017 г.	Зав. учебной частью	Повышение заинтересованности сторонних слушателей к техникуму.
7.	Ввод оборудования мини-пекарни в эксплуатацию	ноябрь 2017 г.	Преподаватели и мастера п/о	Способствование формированию профессиональных компетенций обучающихся с учетом требований ФГОС, WorldSkills Russia по компетенции «Хлебопечение» и работодателей
8.	Проведение конкурсов внутри техникума профессионального мастерства среди обучающихся по компетенции «Хлебопечение»	октябрь-ноябрь 2017 г.	Старший мастер	Повышение конкурентоспособности обучающихся в конкурных движениях
9.	Заключение договоров на приобретение, поставку, установку и монтаж конвекционной печи.	март 2018 г.	Зам. директора по УПР	Обеспечение обучения современным оборудованием. Создание условий для повышения качества обучения студентов
<b>Заключительный этап</b>				
1.	Оценка эффективности использования оборудования	июль 2018 г.	Директор	Анализ увеличения внебюджетных средств
2.	Анализ реализации проекта	август 2018 г.	Директор	Повышение качества подготовки обучающихся с учетом требований ФГОС, WorldSkills Russia, путем анализа трудоустройства выпускников



### **Ресурсы проекта**

В течение 2015, 2016 гг. было закуплено в кондитерский цех: пароконвектомат, производственные столы – 6 шт; стационарная взбивальная машина, овоскоп, кондитерский инвентарь; в кулинарный цех приобретен расстоечный шкаф, обновлен инвентарь.

В 2017 г. был приобретен шкаф пекарский и тестораскаточная машина.

В техникуме работают высококвалифицированные педагоги и мастера производственного обучения, знания и опыт которых позволяют получить высокие результаты в подготовке будущих специалистов и рабочих.



### **Имеющийся задел**

В части методической деятельности в начале 2017/2018 учебного года, разработан цикл мастер-классов по темам: «Приготовление хлеба на закваске», «Приготовление хлеба из нетрадиционных видов муки», «Приготовление хлеба с различными добавками», «Приготовление национальных видов хлеба», «Виды формования хлеба» для жителей города и работников общественного питания, с целью привлечения внебюджетных средств для развития материально-технической базы техникума и популяризации специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

В мае 2017 г. был проведен областной мастер-класс на тему: «Приготовление нетрадиционных сортов хлеба в соответствии с ФГОС».

С учетом модернизированного оборудования разработана дополнительная образовательная программа по профессии «Пекарь». Обучение по данной программе проходят обучающиеся специальностей «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров», «Коммерция (по отраслям)», с целью получения дополнительной рабочей профессии. Для образовательной организации это один из дополнительных источников получения внебюджетных средств.

С 1 семестра 2017/2018 учебного года проводятся лабораторные и практические занятия с использованием нового оборудования.

Помимо использования приобретенного оборудования в образовательном процессе, начато производство различных видов хлеба с целью продажи, что позволит пополнить внебюджетный фонд и приобрести конвекционную печь.



### Риски и меры реагирования (SWOT-анализ)

Сильные стороны	Слабые стороны
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Высокий профессионализм мастеров производственного обучения и преподавателей.</li><li>2. Наличие договоров о социальном партнерстве.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Недостаточность финансирования</li><li>2. Ограничение по количеству рабочих мест и оборудования в соответствии с современными требованиями в мини-пекарни.</li></ol>
Возможности	Угрозы
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Рост дохода от текущей внебюджетной деятельности.</li><li>2. Получение дополнительного финансирования проекта за счет победы в конкурсах и грантах различного уровня.</li><li>3. Налаживание и укрепление связей с социальными партнерами и предприятиями, как источник спонсорской помощи для реализации проекта.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Отказ социальных партнеров по оказанию спонсорской помощи техникуму в части приобретения оборудования, необходимого для реализации проекта.</li><li>2. Повышение стоимости оборудования, которое необходимо приобрести для реализации проекта.</li></ol>