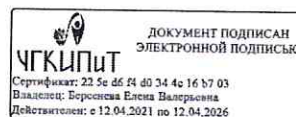


УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «ЧГКИПИТ»

/Е.В. Берсенева /



ПРОТОКОЛ
подведения итогов реализации проекта
«Оптимизация процесса подготовки к сдаче студентами
демонстрационного экзамена по компетенции 34 «Поварское дело» в
Коркинском филиале ГБПОУ «Челябинский государственный колледж
индустрии питания и торговли»

от 26.12.2023 г.

Присутствовали:

Владелец проекта: Ящук Ирина Николаевна – заместитель директора по УР Коркинского филиала ГБПОУ «ЧГКИПИТ»;

Руководители проекта: Степанченко Т.М. – преподаватель спецдисциплин, председатель ПЦК; Кечкина Т.Ю. – преподаватель спецдисциплин.

Члены рабочей группы:

Ящук Ирина Николаевна – заместитель директора по УР Коркинского филиала ГБПОУ «ЧГКИПИТ»;

Балицкая Елена Евгеньевна – методист УР Коркинского филиала ГБПОУ «ЧГКИПИТ»;

Ильиных Вера Андреевна – социальный педагог Коркинского филиала ГБПОУ «ЧГКИПИТ»;

Степанченко Татьяна Михайловна – преподаватель спецдисциплин, председатель ПЦК;

Кечкина Татьяна Юрьевна – преподаватель спецдисциплин.

Представитель от Правительства Челябинской области:

Карпов Игорь Николаевич -консультант отдела оптимизации ведомственных процессов Управления государственной службы Правительства Челябинской области.

Повестка заседания:

1. Доклад Ящук Ирины Николаевны – заместителя директора по учебной работе Коркинского филиала ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» об итогах реализации проекта «Оптимизация процесса подготовки к сдаче студентами демонстрационного экзамена по

компетенции 34 «Поварское дело» в Коркинском филиале ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

2. Подведение итогов проекта «Оптимизация процесса подготовки к сдаче студентами демонстрационного экзамена по компетенции 34 «Поварское дело» в Коркинском филиале ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Решили:

1. Принять к сведению доклад по проекту «Оптимизация процесса подготовки к сдаче студентами демонстрационного экзамена по компетенции 34 «Поварское дело» в Коркинском филиале ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

2. Целевые показатели проекта в результате реализации мероприятий считать достигнутыми со следующими значениями:

| Наименование целевого показателя | Текущее значение показателя | Целевое значение показателя | Фактически достигнутое значение показателя |
|--|-----------------------------|-----------------------------|--|
| Место в рейтинге качества сдачи демонстрационного экзамена среди филиалов ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» | 3 | 2 | 2 |
| Количество фиксируемых нарушений техники безопасности на одного студента, среди сдавших демонстрационный экзамен | 5 | 0 | 0,5 |
| Количество фиксируемых нарушений правил санитарии и гигиены, среди сдавших демонстрационный экзамен | 4 | 0 | 1 |
| Доля студентов, сдавших демонстрационный экзамен на оценки «хорошо» и «отлично» | 87 % | 100 % | 100% |

3. Для достижения целевых значений показателей реализованы следующие ключевые мероприятия:

1. Создание буклета по поведению в стрессогенных ситуациях.
2. Создание буклета по техническим процессам, санитарии и гигиене.
3. Корректировка рабочих планов и карт технических процессов в соответствии с заданиями Комплекта оценочной документации.

4. Изменение алгоритма проведения лабораторных и практических работ со 2 курса.

5. Составление базы данных рецептов блюд по данным чемпионатов WorldSkillsRussia.

4. В результате реализации проекта установлены следующие эффекты:

1) Студенты овладевают навыками борьбы со стрессовыми состояниями и паническими атаками, которые могут возникнуть во время ДЭ.

2) Совершенствование навыков студентов, которые оцениваются в ходе ДЭ, в результате чего снижается число фиксируемых нарушений экспертами

3) Изменение алгоритма проведения лабораторных и практических работ со 2 курса.

4) Составление базы данных рецептов блюд по чемпионатам WorldSkillsRussia.

5) Снижение временных затрат на подбор, утверждение и составление технологических карт блюд для подготовки к ДЭ.

6) Сокращение времени передачи документов.

7) Внедрение бережливых технологий в образовательный процесс.

5. По итогам реализации проекта принято решение об утверждении степени вовлеченности членов рабочей группы (Приложение). Состав лиц, указанных в Приложении, соответствует составу команды проекта, утвержденному приказом директора ГПБОУ «Челябинский государственный колледж» от 24.01.2023 № 58-1 «О реализации проекта с применением технологий бережливого управления» который включает в себя в том числе лиц, указанных в Плане мероприятий по реализации проекта.

6. Проект «Оптимизация процесса подготовки к сдаче студентами демонстрационного экзамена по компетенции 34 «Поварское дело» в Коркинском филиале ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» считать успешно завершённым.

7. Контроль выполнения фактически достигнутых целевых показателей проекта и соблюдения стандартов выполнения оптимизированного процесса оставляю за собой.

Преподавателям спецдисциплин Степанченко Т.М. и Кечкина Т.Ю., совместно с Управлением государственной службы Правительства Челябинской области организовать проведение анализа выполнения фактически достигнутых целевых показателей проекта и соблюдения стандартов выполнения оптимизированного процесса раз в полгода.

Руководитель проекта:

Заместитель директора

по учебной работе И.Н. Ящук



Приложение

Оценка результатов проекта и вовлечённости лиц в реализацию проекта

«Оптимизация процесса подготовки к сдаче студентами демонстрационного экзамена по компетенции 34 «Поварское дело» в Коркинском филиале ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

| | | | | |
|----|-----------------------|--|---|---|
| № | ФИО | Должность | <p>Степень вовлеченности (в соответствии с Приложением 7 Положения о комплексной системе бережливого управления в органах исполнительной власти Челябинской области, органах местного самоуправления муниципальных образований Челябинской области и подведомственных им учреждениях)</p> | <p>Мероприятия (этапы проекта, в которых было принято участие)</p> |
| 1. | Яшук Ирина Николаевна | Заместитель директора по учебной работе Коркинского филиала ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» | 1 | <p>Организация и контроль за внедрением системы проверки применения установленных норм при проведении занятий. Анализ инструкционных карт и правил проведения лабораторных работ в рамках подготовки специалистов компетенции. Заседание предметно-цикловой комиссии и методической комиссии с утверждением корректировки</p> |

| | | | |
|--|--|------------|--|
| | | | <p>Рабочих планов и календарно-тематических планов в соответствии с заданиями комплекта оценочной документации.</p> <p>Издание распоряжения о создании временной творческой группы по рассмотрению существующих нормативов приговления и подачи блн.д.</p> <p>Издание распоряжения о закреплении ответственных за работу электронных ресурсов при реализации проекта.</p> <p>Анализ и оценка достигений целевых показателей проекта.</p> |
| <p>2.</p> <p>Балицкая Елена Евгеньевна</p> | <p>Методист Коржинского филиала ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»</p> | <p>0,7</p> | <p>Разработка и утверждение буклета для студентов с описанием методик борьбы со стрессовыми состояниями и паническими атаками, навыка реагирования в стрессовых ситуациях.</p> <p>Проведение обучающих семинаров и тренингов для преподавателей, руководителей ВКР по вопросам диагностики и купирования стрессовых состояний и панических атак.</p> <p>Размещение выдержек из буклета в социальных сетях (VK, OK), изготовление комплекта буклетов на бумажном носителе, распространение среди студентов.</p> <p>Разработка и утверждение буклета с перечнем базовых правил техники безопасности и санитарии/гигиены, по которым производится экспертная оценка на ДЭ.</p> <p>Проведение с преподавателями методического совещания по применению буклета при проведении практических и лабораторных занятий.</p> <p>Проведение вводного инструктажа с обучающимися по использованию буклета в своей деятельности.</p> <p>Расылка обучающимся буклета посредством электронной почты, групповых чатов в социальных сетях, изготовление комплекта буклетов на печатных носителях.</p> <p>Организация и контроль за внедрением системы проверки применения установленных норм при</p> |

| | | | | |
|----|------------------------|---|-----|---|
| | | | | <p>проведении занятий.</p> <p>Анализ инструкционных карт и правил проведения лабораторных работ в рамках подготовки специалистов компетенции.</p> <p>Проведение инструктивно-методического совещания для преподавателей на тему: «Корректировка и утверждение рабочих планов и календарно-тематических планов в соответствии с заданными комплекта оценочной документации».</p> <p>Разработка и утверждение электронного чек-листа выполнения задания.</p> <p>Организация контроля за ведением преподавателями мониторинга выполнения норм подачи блюд и соблюдения требований санитарии и гигиены.</p> <p>Проведение инструктивно-методического совещания с преподавателями по работе с электронными ресурсами: с электронной почтой, мессенджером Телеграмм, социальной сетью VK.</p> <p>Сбор контактных данных педагогов и формирование единого списка педагогов и студентов с указанием адресов электронной почты.</p> <p>Формирование списка педагогов/студентов/сотрудников для рассылки типовой информации.</p> <p>Разработка и утверждение буклета для студентов с описанием методик борьбы со стрессовыми состояниями и паническими атаками, навыка реагирования в стрессовых ситуациях.</p> <p>Проведение обучающих семинаров и тренингов для преподавателей, руководителей ВКР по вопросам диагностики и купирования стрессовых состояний и панических атак.</p> <p>Размещение выдержек из буклета в социальных сетях (VK, OK), изготовление комплекта буклетов на бумажном носителе, распространение среди студентов.</p> |
| 3. | Ильиных Вера Андреевна | Социальный педагог Коркинского филиала ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» | 0,5 | |

| | | | | |
|----|---------------------------------------|---|-----|---|
| | | | | <p>Организация и контроль за проведением классных часов и индивидуальных консультаций со студентами для ознакомления с wybranymi методиками.</p> <p>Проведение инструктивно-методического совещания с преподавателями по работе с электронными ресурсами: с электронной почтой, мессенджером Телеграмм, социальной сетью УК.</p> <p>Сбор контактных данных педагогов и формирование единого списка педагогов и студентов с указанием адресов электронной почты.</p> <p>Формирование списка педагогов/студентов/сотрудников для рассылки типовой информации</p> |
| 4. | <p>Степанченко Татьяна Михайловна</p> | <p>Преподаватель специципллинКоржинского филиала ГРПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»</p> | 0,7 | <p>Разработка и утверждение буклета с перечнем базовых правил техники безопасности и санитарии/гигиены, по которым проводится экспертная оценка на ДЭ.</p> <p>Проведение с преподавателями методического совещания по применению буклета при проведении практических и лабораторных занятий.</p> <p>Проведение вводного инструктажа с обучающимися по использованию буклета в своей деятельности.</p> <p>Рассылка обучающимся буклета посредством электронной почты, групповых чатов в социальных сетях, изготовление комплекта буклетов на печатных носителях.</p> <p>Анализ инструкционных карт и правил проведения лабораторных работ в рамках подготовки специалистов компетенции.</p> <p>Корректировка инструкционных карт и правил проведения лабораторных работ в рамках подготовки специалистов компетенции.</p> <p>Создание электронной базы данных по рецептурам, наиболее часто используемым на демонстрационном экзамене.</p> <p>Внесение изменений в календарно-тематические планы</p> |

| | | | |
|---------------------------------------|---|------------|---|
| | | | <p>проведения лабораторных и практических работы в соответствии с выбранными рецептурами. Рассылка перечня рецептов студентам посредством электронной почты, групповых чатов в социальных сетях. Проведение ежемесячных индивидуальных и групповых консультаций для обучающихся по поводу подбора рецептов и составления технологических карт для подготовки к демонстрационному экзамену. Составление и согласование технологических карт выбранных блюд студентами и руководителями ВКР.</p> |
| <p>5. Кечкина Татьяна Юрьевна</p> | <p>Преподаватель спецдисциплин Коркинского филиала ГПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»</p> | <p>0,7</p> | <p>Разработка и утверждение буклета с перечнем базовых правил техники безопасности и санитарии/гигиены, по которым производится экспертная оценка на ДЭ. Проведение с преподавателями методического совещания по применению буклета при проведении практических и лабораторных занятий. Проведение вводного инструктажа с обучающимися по использованию буклета в своей деятельности. Рассылка обучающимся буклета посредством электронной почты, групповых чатов в социальных сетях, изготовление комплекта буклетов на печатных носителях. Анализ инструкционных карт и правил проведения лабораторных работ в рамках подготовки специалистов компетенции. Корректировка инструкционных карт и правил проведения лабораторных работ в рамках подготовки специалистов компетенции. Создание электронной базы данных по рецептурам, наиболее часто используемым на демонстрационном экзамене. Внесение изменений в календарно-тематические планы проведения лабораторных и практических работ в соответствии с выбранными рецептурами.</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | <p>Расылка перечня рецептов студентам посредством электронной почты, групповых чатов в социальных сетях.</p> <p>Проведение ежемесячных индивидуальных и групповых консультаций для обучающихся по поводу подбора рецептов и составления технологических карт для подготовки к демонстрационному экзамену.</p> <p>Составление и согласование технологических карт выбранных блюд студентами и руководителями ВКР.</p> |
|--|--|--|--|

Утверждаю: Владелец проекта



И.Н. Яшук