

## Персонализированная программа наставничества

Дата вхождения в программу: сентябрь 2022

Дата окончания программы: июнь 2023

### 1. Общие сведения о наставляемом:

ФИО	Полякова Ирина Юрьевна
Образование	Высшее
Название учебного заведения, год его окончания	ЧГПУ 2022
Специальность (по диплому)	Специальное дефектологическое образование
Квалификация (по диплому)	Бакалавр

### 2. Общие сведения о наставнике:

ФИО	Баренкова Екатерина Сергеевна
Образование	Высшее
Название учебного заведения, год его окончания	«Южно-Уральский государственный гуманитарно-педагогический университет»
Специальность (по диплому)	Менеджмент проф. образования
Квалификация (по диплому)	Магистр
Стаж работы	8

### 3. Цели и задачи программы

Основной запрос наставляемого: подготовка студентов колледжа к сдаче демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело».

Цель программы наставничества: оказание помощи молодому педагогу в освоении методики организации и проведения демонстрационного экзамена в форме итоговой аттестации, направленной на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой по специальности «Поварское и кондитерское дело».

#### Задачи:

- 1) спланировать систему мероприятий для передачи умений и знаний наставляемому по основному запросу;
- 2) выявлять потребности, возможности и трудности в работе наставляемого педагога через мониторинговые мероприятия (беседы, наблюдения, анализ документации, анализ успеваемости студентов и пр.);
- 3) Отслеживать динамику развития умений и знаний наставляемого,
- 4) Оценить результаты программы и ее эффективность.

#### Результаты программы:

Приобретение знаний и умений по вопросам подготовки и проведения демонстрационного экзамена.

Срок: 2022-2023 учебный год.

### 4. Содержание деятельности наставляемого

№ п/п	Направление	Задание/проект	Срок выполнения	Оценка результата
1	Работа с учебно-программной документацией по специальности	Провести анализ и актуализацию разработанных рабочих программ - ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных	Сентябрь 2022	Внесены изменения в недостающие темы по МДК.02.01, скорректированы часы, обновлен список литературы

№ п/п	Направление	Задание/проект	Срок выполнения	Оценка результата
		изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. - ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания - УП02, ПП02, УП03, ПП03 ПП04		
2	Работа с оценочными материалами и регламентирующими документами для демонстрационного экзамена	Провести анализ комплектов оценочной документации для подготовки обучающихся к демонстрационному экзамену, провести работу с регламентирующими документами.	1 семестр	Разработаны программы подготовки обучающихся к сдаче демонстрационного экзамена
3	Пополнение фонда оценочных средств по специальности	Разработать оценочные средства для текущего контроля по - ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04 ПМ 04 - УП02, ПП02, УП03, ПП03 ПП04	В течение года	Пополнены оценочные средства для текущего контроля.
3	Проведение практических занятий в лаборатории колледжа/на базе предприятий-партнёров с использованием современного оборудования	Провести практические занятия в лаборатории колледжа/на базе предприятий-партнёров с использованием современного оборудования с предоставлением технологических карт	В течение года	Проведены практические занятия в лаборатории колледжа с использованием современного оборудования, разработаны техкарты занятий
4	Подготовка обучающихся к участию в чемпионате «Молодые профессионалы» в качестве конкурсантов	выполнить мероприятия по подготовке: - проводить индивидуальные консультации, - проводить открытые внеурочные мероприятия; - оказывать психологическую поддержку обучающимся в	В течение года	Мероприятия проведены на хорошем уровне. Разобраны методики выполнения заданий, проведены мастер-

№ п/п	Направление	Задание/проект	Срок выполнения	Оценка результата
		ходе подготовки к чемпионату		классы и обучения конкурсантов (студентов и школьников) Выявлены некоторые замечания.
5	Подготовка обучающихся к участию в олимпиаде профессионального мастерства, в профессиональных конкурсах	-Подготовить и провести внутриколледжную олимпиаду профессионального мастерства среди студентов пред и выпускных групп по УГС 43.00.00 Сервис и туризм -Подготовить к конкурсу профессионального мастерства среди студентов колледжа в ЮУРГУ.	В течение года	- 1,2,3 места во внутриколледжной олимпиаде профессионального мастерства среди студентов - 3 место в XVI Международном фестивале кулинарного искусства
7	Выявление затруднений в работе и корректировка работы	Посещение наставляемым консультаций наставника для анализа выполнения работы, корректировки и исправления замечаний.	В течение года	Выявлены замечания, ведется работа над ошибками, корректируются задания на следующий период работы

#### 5. Анализ работы и рекомендации по его результатам

№ п/п	Мониторинговое мероприятие	Анализ результатов	Рекомендации по итогам
1.	Анализ скорректированных рабочих программ	Программы соответствуют ФГОС СПО в части осваиваемых ОК и ПК. Список литературы устарел.	Актуализировать список источников в РП по ПМ04
2.	Наблюдение за проведением занятий учебной практики наставляемым	Нет технологической карты	Заполнение технологической карты, бракеражного журнала по итогам приготовления блюд.
3.	Проверка технологических карт	Технологические карты заполняются не на каждое занятие Цели занятия должны соответствовать формируемым ОК и ПК В картах предусмотреть время выполнения работ	Продолжить составление технологических карт Прочитать методические рекомендации по подготовке уроков учебной практики

4.	Наблюдение за проведением подготовки обучающихся к чемпионату «Молодые профессионалы» в качестве конкурсантов	Нет графика индивидуальных консультаций по подготовке конкурсанта. Недостаточное проведение мастер-классов, командных соревнований, выездных мероприятий на площадку работодателя, и т.д. Недостаточная психологическая поддержка конкурсанта.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составить график индивидуальных консультаций</li> <li>- увеличить количество и качество проведенных мероприятий, способствующих повышению профессионального уровня обучающихся,</li> <li>- способствовать дружбе между участниками</li> <li>- способствовать вовлечению работодателей, социальных партнеров организации в процесс повышения профессиональных навыков и карьерного роста обучающихся</li> <li>- усилить психологическую поддержку обучающихся</li> </ul>
5.	Беседы с наставляемым	Проверка выполнения работы, обсуждение результатов работы по направлениям, анализ деятельности наставляемого, выявление положительного опыта и ошибок, корректировка дальнейшей работы	Работа выполняется в установленные сроки, учиться выявлять положительные стороны и находить ошибки при возникновении сложностей обращаться к наставнику.
6.	Проверка итогов проведения демозамена	Анализ выполнения работ студентами на демозамене, итоговых баллов по его результатам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявить положительные стороны и недочеты в выполнении заданий студентами</li> <li>- сформировать план мероприятий на следующий год по устранению недочетов в подготовке</li> <li>- составить план подготовки к демозамену на следующий год</li> <li>- дать рекомендации преподавателям профессионального цикла по корректировке содержания обучения по выявленным недочетам</li> </ul>

## 6. Выводы по работе

Наставляемый приобрел знания и умения по вопросам методики организации и проведения демонстрационного экзамена в форме итоговой аттестации, направленной на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой по специальности «Поварское и кондитерское дело».