**Персонализированная программа наставничества**

Дата вхождения в программу: сентябрь 2024

Дата окончания программы: июнь 2025

1. Общие сведения о наставляемом:

|  |  |
| --- | --- |
| ФИО | Серебрякова Карина Владимировна |
| Год рождения | 23/03/2001г |
| Образование | Среднее |
| Название учебного заведения, год его окончания | ГБПОУ «ЮУМК» 2023 |
| Специальность (по диплому) | Поварское и кондитерское дело |
| Квалификация (по диплому) | Специалист по поварскому и кондитерскому делу |

1. Общие сведения о наставнике:

|  |  |
| --- | --- |
| ФИО | Татаркина Софья Сергеевна |
| Образование | Высшее |
| Название учебного заведения, год его окончания | «Уральский Институт Бизнеса» |
| Специальность (по диплому) | Социально-культурный сервис и туризм |
| Квалификация (по диплому) | Специалист социально-культурный сервис и туризм |
| Стаж работы | 11 лет |

1. 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) организовать комплекс мероприятий для передачи умений и знаний наставляемому по ключевому запросу;

2) определить потребности, перспективы и возможные трудности в работе наставляемого педагога через мониторинговые мероприятия (беседы, наблюдения, анализ документации, анализ успеваемости студентов и пр.);

3) проводить мониторинг динамики 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: 2024-2025 учебный год.

1. Содержание деятельности наставляемого

| **№ п/п** | **Направление** | **Задание/проект** | **Срок выполнения** | **Оценка результата** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Работа с учебно-программной документацией по специальности | Провести оценку и актуализацию разработанных рабочих программ  - ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделей сложного ассортимента  - ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  - ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  - ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -Метрология и стандартизация  - УП01, ПП01, УП02, ПП02,УП05. | Сентябрь 2024 | Внесены изменения в недостающие темы по МДК.02.01, скорректированы часы, обновлен список литературы  Внесены изменения в недостающие темы по МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  обновлен список литературы |
| 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 01, ПМ 02, ПМ 04, ПМ 05  - УП01, ПП01, УП02, ПП02,УП05. | В течение года | Доработаны оценочные средства для текущего контроля студентов. |
| 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 и предоставлением технико-технологических, технологических и калькуляционных карт | В течение года | Проведены практические занятия в лаборатории колледжа с использованием современного оборудования,  технико-технологические, технологические и калькуляционные карты |
| 4 | Подготовка обучающихся к участию в олимпиаде профессионального мастерства, в профессиональных конкурсах | -Подготовить и провести внутриколледжную олимпиаду профессионального мастерства среди студентов пред и выпускных групп специальности 43.02.01 Поварское и кондитерское дело  -Подготовить студентов к конкурсу профессионального мастерства среди студентов колледжа в ЮУРГУ. | В течение года | - 1,2,3 места во внутриколледжной олимпиаде профессионального мастерства среди студентов  - сертификат участника в Международном фестивале кулинарного искусства |
| 5 | 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 |

1. Анализ работы и рекомендации по его результатам

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Мониторинговое мероприятие** | **Анализ результатов** | **Рекомендации по итогам** |
|  | Проведение практических занятий в мастерской колледжа | Недостаточное количество часов на подготовку | Увеличение количества времени на подготовку. |
|  | Анализ и актуализация разработанных рабочих программ, комплектов оценочной документации и оценочных средств для текущего контроля по ПМ 01, ПМ 02, ПМ 04, ПМ 05  - УП01, ПП01, УП02, ПП02,УП05. | Проведена корректировка рабочих программ, комплектов оценочной документации и оценочных средств для текущего контроля по преподаваемым дисциплинам и модулям.  Программы соответствуют ФГОС СПО в части осваиваемых ОК и ПК.  Список литературы устарел. | Учесть при обновлении рабочих программ актуализацию списка источников. |

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».