

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ ЛИЦЕЙ ПИТАНИЯ»

СОГЛАСОВАНО

Заместитель министра - начальник управления
профессионального образования и подготовки
трудовых ресурсов министерства образования
Новосибирской области
_____ А.Н.Головнин



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ НСО

«Новосибирский лицей питания»

И.В.Киселева

«30» июля 2018 г.

ПРОГРАММА РАЗВИТИЯ
ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания»
на 2019-2021 годы



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«Новосибирский лицей питания»

СОГЛАСОВАНО



РАССМОТРЕНО

на заседании Педагогического совета

«__30__»__июня____2018__года

Протокол №__9__

ПРОГРАММА РАЗВИТИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ ЛИЦЕЙ ПИТАНИЯ»
на 2019-2021 годы год

СОДЕРЖАНИЕ

№ раздела	Наименование раздела	Страницы
	Основные положения	3
1.	Паспорт Программы	4
	1.1 Целевые показатели и индикаторы	7
2.	Аналитическое и прогностическое обоснование Программы	9
	2.1 Анализ состояния и тенденции развития внешней среды	11
	2.2 Анализ и оценка внутренней образовательной среды	20
	2.3 Анализ факторов, оказывающих существенное влияние на деятельность лица	
3.	Реестр заинтересованных сторон	22
4.	Реестр рисков программы и способы минимизации их влияния	23
5.	Сводный план программы	25
	5.1 Цели, задачи, направления работы	31
	5.2 Перспективный план («Дорожная карта») реализации Программы	34
	5.3 План финансового обеспечения Программы	34
	5.4 Механизм управления и контроля реализации Программы	
6.	Планируемые результаты реализации Программы развития	36
7.	Приложения №№1-4	38

Основные положения

Программа развития является основополагающим документом, определяющим стратегию и основные направления развития профессиональной образовательной организации, и служит основой для разработки, корректировки иных программ, локальных актов для принятия решений на всех уровнях управления. Программа развития ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» на 2019-2021 годы отражает действительное состояние профессиональной образовательной организации в настоящий момент, учитывает конкретные возможности, особенности деятельности лицея, оценивает внешние и внутренние условия, определяет ресурсы, необходимые для достижения поставленных целей. Программа развития ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» на 2019-2021 годы является программным документом, определяющим основные направления развития образовательного пространства лицея на ближайшую и среднесрочную перспективу. Программа определяет цель и задачи деятельности по основным направлениям работы для модернизации образовательного пространства лицея в условиях внедрения ФГОС по ТОП-50.

При разработке Программы развития использованы принципы проектного управления. Проектное управление позволяет повышать конкурентоспособность образовательной организации, адекватно реагировать на запросы участников образовательного процесса, привлекать квалифицированные педагогические кадры к работе в проектной команде. Инструмент проектного управления – Программа развития - совокупность инновационных проектов, объединенных общей концепцией развития, направленных как на стабилизацию функционирования лицея, так и на обновление практики образования.

Содержание Программы включает в себя паспорт Программы, обоснование ее разработки, сводный и рабочий план реализации через осуществление проектов и мероприятий.

Программа развития является продуктом коллективного труда педагогического коллектива лицея, ежегодно представляется на рассмотрение педагогического совета директором лицея. Исполнителями проектов Программы являются инженерно-педагогические работники лицея, обучающиеся и их родители/законные представители. К выполнению отдельных мероприятий привлекаются социальные партнеры лицея.

Данный документ является открытым для внесения изменений и дополнений.

РАЗДЕЛ 1. Паспорт Программы

Наименование Программы	ПРОГРАММА РАЗВИТИЯ государственного автономного профессионального образовательного учреждения Новосибирской области «Новосибирский лицей питания» на 2019-2020 годы
Основные разработчики	Коллектив ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания»
Руководитель Программы	Директор ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» И.В.Киселева
Исполнители основных мероприятий	Инженерно-педагогический коллектив государственного автономного профессионального образовательного учреждения Новосибирской области «Новосибирский лицей питания»; социальные партнеры лицея.
Основания разработки программы	Программа разработана на основе действующего законодательства в сфере образования и в сфере среднего профессионального образования в частности: 1. Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2013 №273-ФЗ 2. Стратегия инновационного развития Российской Федерации на период до 2020 года, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 8.12.2011 №2227-р 3. Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 15.04.2014 №295 4. Концепция долгосрочного социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2020 года, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 17.11.2008 №1662-р (ред. от 08.08.2009) 5. Стратегия развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2020 года, одобренная Коллегией Минобрнауки России 6. Программа модернизации образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования в целях устранения дефицита квалифицированных рабочих кадров в субъектах РФ (Москва, 2018г) 7. Паспорт приоритетного проекта «Образование» по направлению «Подготовка высококвалифицированных специалистов и рабочих кадров с учетом современных стандартов и передовых технологий» ("Рабочие кадры для передовых технологий") 8. Программа модернизации профессиональных образовательных организаций в целях устранения дефицита рабочих кадров в Новосибирской области на 2018-2020 годы 9. Список 50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 02.11.2015 №831) 10. Устав ГАПОУ НСО №Новосибирский лицей питания»

Цель Программы.	Совершенствование образовательного пространства ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания», обеспечивающего высокое качество подготовки квалифицированных рабочих сферы общественного питания в соответствии с современными потребностями общества и инновационным развитием Новосибирской области.
Задачи Программы	1. Обеспечить динамичный рост качества профессионального образования, востребованности, конкурентоспособности выпускников лицея в соответствии с требованиями ФГОС СПО по приоритетным профессиям и специальностям из ТОП-50, профессиональных стандартов и регламентов Worllskills Russia 2. Модернизировать инфраструктуру, учебно-материальную базу лицея для создания условий успешного профессионального развития, социализации обучающихся, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья 3. Совершенствовать систему управления лицеем на основе современного менеджмента качества в образовании 4. Развивать кадровый потенциал. Реализовать проект по непрерывному образованию педагогических работников лицея на 2018-2020годы в условиях внедрения ФГОС по ТОП-50 5. Развивать систему учебно-воспитательной работы, способствующей эффективной самореализации обучающихся, профессиональной ориентации школьников 6. Сформировать эффективную систему социального партнерства с предприятиями общественного питания г.Новосибирска и Новосибирской области 7. Обеспечить рост доходов от внебюджетной деятельности за счет оказания платных образовательных услуг
Перечень проектов и мероприятий программы	- Проект «Учебный кулинарный цех» - Проект «Учебная пекарня» - Проект «Единое информационное пространство лицея» -Проект «Непрерывное образование педагогических работников лицея в условиях внедрения ФГОС по ТОП-50» - Проект по профориентации школьников «ТраеКТОрия»

Основные этапы реализации Программы и контрольные точки	Этапы реализации 1. Аналитико-проектировочный. Разработка и формирование условий реализации основных проектов программы (2018-2019гг) 2. Практический. Поэтапный запуск всех мероприятий Программы развития (2019-2020гг) 3. Аналитико – прогностический. Систематизация и обобщение результатов реализации проектов, определение дальнейших перспектив развития лица (2021г) Контрольные точки Программы 01.05.2019 – в лицее аккредитован центр проведения демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело»; 01.01.2020 – создан учебный кондитерский цех, соответствующий плану застройки и пакету инфраструктурных листов, утвержденному Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллз Россия)» (далее – Союз WSR); 01.09.2020 – сформирована локальная сеть лицея, функционирует электронная библиотека; 01.06.2020 – аккредитованы профессии лицея 43.01.09 Повар, кондитер и 19.01.04 Пекарь; 01.09.2020 – модернизирована лаборатория лицея как учебная пекарня; 01.09.2021 – реализован проект «Непрерывное образование педагогических работников лицея в условиях внедрения ФГОС по ТОП-50» 01.09.2021 – реализован профориентационный проект «ТраекТОрия»
Бюджет программы	Основные проекты программы финансируются за счет бюджета Новосибирской области, доходов от внебюджетной деятельности, грантов, добровольных пожертвований физических и юридических лиц. Объем финансирования проектов Программы за счет средств областного бюджета может ежегодно корректироваться
Адрес в сети Интернет	Официальный сайт лицея http://prof-licey66.ru

1.1 Целевые показатели и индикаторы

Задача	Показатель	Индикаторы		
		2019	2020	2021
1. Обеспечить динамичный рост качества профессионального образования, востребованности, конкурентоспособности выпускников лица в соответствии с требованиями ФГОС СПО по приоритетным профессиям и специальностям из ТОП-50, профессиональных стандартов и регламентов Worlsskills Russia	Численность/доля обучающихся, получающих профессию из списка ТОП-50 (чел/%)	200/69%	250/73,5%	250/73,5%
	Численность/доля выпускников лица, обучавшихся по профессии из списка ТОП-50 (чел/%)	25/50%	75/75%	75/75%
	Доля выпускников, сдавших ДЭ в рамках ГИА	50%	75%	100%
	Доля выпускников лица, трудоустроившихся в течение одного года после окончания обучения по полученной профессии	80%	83%	85%
	Количество программ подготовки квалифицированных рабочих, прошедших профессионально-общественную аккредитацию	1	2	2
	Доля победителей и лауреатов из числа участников конкурсов профессионального мастерства, в том числе по формату WSR	35%	40%	45%
	Доля обучающихся, охваченных олимпиадным движением	20%	25%	30%
	Количество обучающихся на одного педагогического работника	14	14,5	14,8
	Удовлетворенность потребителей качеством образовательных услуг	90%	95%	100%
2. Модернизировать инфраструктуру, учебно-материальную базу лица для создания условий успешного профессионального развития, социализации обучающихся, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья	Количество лабораторий, соответствующих требованиям ФГОС СПО по ТОП-50 и актуализированным ФГОС	1	2	3
	Количество аттестованных центров проведения демонстрационного экзамена	1	2	2
	Наличие локальной сети учреждения	-	1	1
	Наличие электронной библиотеки	-	1	1
	Наличие условий, обеспечивающих доступность обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья	10%	15%	20%
3. Сформировать эффективную систему управления	Создание системы мониторинга всех направлений деятельности лица для принятия управленческих решений	+	+	+
4. Развивать кадровый потенциал. Реализовать проект по непрерывному образованию педагогических работников лица на 2019-2021 годы в условиях внедрения ФГОС по ТОП-50	Численность педагогических кадров (преподавателей и мастеров производственного обучения), чел	14	15	16
	Доля педагогических работников лица, имеющих 1 и высшую квалификационную категорию	80%	85%	90%
	Численность педагогических работников, прошедших обучение в Академии Ворлдскиллс Россия	2	3	4
	Численность экспертов демонстрационного экзамена по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело»	4	5	6
	Численность педагогических работников, имеющих статус экспертов движения WSR по	1	1	2

	компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело» и «Хлебопечение»			
	Удельный вес преподавателей и мастеров производственного обучения, повысивших квалификацию через освоение программ ДПО, программ повышения квалификации, стажировки в течение одного года, чел	20%	25%	30%
	Количество и доля педагогических работников, принявших участие в областных, межрегиональных, федеральных и международных конкурсах (чел., %)	10/ 72%	11/ 73%	12/ 75%
5.Развивать систему учебно-воспитательной работы, способствующей эффективной самореализации обучающихся, профессиональной ориентации школьников	Количество мероприятий, направленных на формирование и развитие гражданско-правового и патриотического воспитания обучающихся	80	100	120
	Количество мероприятий, организованных в рамках сетевого взаимодействия с центрами психолого-педагогической поддержки молодежи	39	48	63
	Количество обучающихся, входящих в состав студенческого самоуправления	21	25	29
	Количество творческих, исследовательских, социальных и иных проектов, выполненных учащимися лица	4	6	8
	Количество обучающихся, охваченных во внеурочное время общественно-полезной деятельностью, %	80%	85%	90%
	Доля абитуриентов, получивших качественные услуги по профессиональной ориентации от общего числа поступивших в лицей	80%	85%	90%
	Удовлетворенность родителей/законных представителей системой профориентационного сопровождения	80%	85%	90%
	Доля студентов, в реализации программ подготовки которых участвуют работодатели	85%	90%	95%
6. Сформировать эффективную систему социального партнерства с предприятиями общественного питания г.Новосибирска и Новосибирской области	Удельный вес студентов, обучавшихся по договорам целевого обучения в общей численности студентов, %	40%	45%	50%
	Количество структурных подразделений, обеспечивающих практическую подготовку обучающихся, созданных на предприятиях общественного питания	2	3	4
	Количество социальных партнеров лица, имеющих статус экспертов движения WSR и проведения ДЭ по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело»	6	8	10
	Число программ профессионального обучения и повышения квалификации по профессиям лица	7	8	10
7. Обеспечить рост доходов от внебюджетной деятельности за счет оказания платных образовательных услуг	Численность граждан, подготовленных по программам профессионального обучения и повышения квалификации по профессиям лица, чел	110	130	150
	Доходы от внебюджетной деятельности, тыс.руб	900	950	1000

РАЗДЕЛ 2. Аналитическое и прогностическое обоснование Программы развития

2.1 Анализ состояния и тенденции развития внешней среды

ПРОГРАММА РАЗВИТИЯ государственного автономного профессионального образовательного учреждения Новосибирской области «Новосибирский лицей питания» на 2019 год «Внедрение ФГОС СПО по ТОП-50 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» разработана на основе проектного управления инновационной деятельностью. Концепция проектного управления данную методологию определяет как альтернативную традиционному подходу в организации и управлении инновациями, основанному на распределении работ

в соответствии с «жесткой» схемой специализации, зависящей от организационной структуры организации. Принципиальное отличие проектного управления заключается в том, что вся совокупность работ в рамках инновационного цикла планируется и выполняется как единая комплексная программа работ силами специально созданного коллектива исполнителей с высокой степенью централизации управления. Важной особенностью инновационного проекта и методологии проектного управления является их целевая направленность на получение конечного результата с учетом возможных рисков и в условиях жестких рамок налагаемых ограничений по срокам его реализации и бюджету.

Во исполнение подпункта 8 пункта 1 перечня поручений по реализации Послания Президента Федеральному Собранию от 4 декабря 2014 г. (от 5 декабря 2014 г. № Пр-2821) распоряжением Правительства Российской Федерации¹ утвержден комплекс мер по созданию условий для осуществления подготовки кадров по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям в соответствии с лучшими зарубежными стандартами и передовыми технологиями к 2020 году в половине профессиональных образовательных организаций. В рамках реализации указанного комплекса мер должны быть реализованы в 2016-2017 первоочередные мероприятия по обеспечению в субъектах Российской Федерации подготовки кадров по наиболее востребованным и перспективным специальностям и рабочим профессиям (ТОП-50) в соответствии с международными стандартами и передовыми технологиями. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 831 от 2 ноября 2015 г. утвержден список 50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования (ТОП-50).

Приказ продолжает реализацию комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования. Одним из целевых показателей стала подготовка кадров по 50 наиболее востребованным

и перспективным профессиям в соответствии лучшими зарубежными стандартами и передовыми технологиями к 2020 году в половине профессиональных образовательных организаций страны.

В настоящее время утверждены новые ФГОС СПО по профессиям и специальностям ФГОС СПО по ТОП-50.

Согласно комплексу мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования с 1 сентября 2017 года ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» начал внедрение новой профессии 43.01.09 Повар, кондитер в двух группах первого курса на базе основного общего образования и одной группе первого курса на базе среднего общего образования – всего 75 чел.

В ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» создана Программа «Внедрение ФГОС СПО по ТОП-50 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (далее - Программа). Этот документ разработан в соответствии с целями реализации государственной образовательной политики Российской Федерации в области образования и государственной программы Новосибирской области **"РЕГИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА РАЗВИТИЯ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ НА 2015 - 2020 ГОДЫ"**. С 2016 года в Российской Федерации реализуется приоритетный проект "Образование" по направлению "Подготовка высококвалифицированных специалистов и рабочих кадров с учетом современных стандартов и передовых технологий" ("Рабочие кадры для передовых технологий"). Создание в Российской Федерации конкурентоспособной системы среднего профессионального образования, обеспечивающей подготовку высококвалифицированных специалистов и рабочих кадров в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями, обеспечивув увеличение к концу 2020 года до 50 тыс. человек численности выпускников образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования, продемонстрировавших уровень подготовки, соответствующий стандартам Ворлдскиллс Россия.

ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» включился в проект "Рабочие кадры для передовых технологий" с сентября 2017 года в соответствии с приказом министерства образования, науки и инновационной политики Новосибирской области «О контрольных цифрах приема на обучение по программам СПО за счет бюджетных ассигнований областного бюджета Новосибирской области на 2017/2018 учебный год» №2365 от 05.10.2017г. Абитуриенты нового набора – 75 человек начали обучение по федеральному государственному образовательному стандарту 43.01.09 Повар, кондитер из списка ТОП-50.

В процессе разработки Программы нами проведен сравнительный анализ действующих ФГОС СПО и ФГОС СПО по ТОП -50, выявлены их особенности. ФГОС СПО по ТОП-50 – это новые стандарты, которые приведены в соответствие с международными требованиями и профессиональными стандартами, в них повышена академическая свобода образовательных

организаций в части формирования структуры и содержания образования, введены дополнительные требования к опыту практической деятельности педагогических работников, введен демонстрационный экзамен как часть государственной итоговой аттестации, введено новое понятие и состав компетенций, структура ФГОС приведена в соответствие с Федеральным законом «Об образовании в РФ».

2.2 Анализ и оценка внутренней образовательной среды

2.2.1 Общие сведения

В 2018 году ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» осуществлял подготовку по профессиям:

- **19.01.17 Повар, кондитер**, входящую в укрупненную группу специальностей и профессий по направлению подготовки **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**, подготовка ведется по очной форме обучения на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №798 от 02 августа 2013 г, зарегистрирован Министерством юстиции рег. № 29749 от 20 августа 2013г;
- **19.01.04 Пекарь**, входящую в укрупненную группу специальностей и профессий по направлению подготовки **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**, подготовка начата в 2015 году по очной форме обучения на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №413 от 17 мая 2012 г, зарегистрирован Министерством юстиции рег. № 24480 от 07 июня 2013г.
- **43.01.09 Повар, кондитер**, входящую в укрупненную группу специальностей и профессий по направлению подготовки **43.00.00 Сервис и туризм**, подготовка ведется по очной форме обучения на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 09 декабря 2016 г, зарегистрирован Министерством юстиции рег. № 44898 от 22 декабря 2016г. Подготовку по данной профессии лицей начал в 2017 году.

Контингент обучающихся по состоянию на 01 января за последние три года:

Профессия	01.01.2016	01.01.2017	01.01.2018
19.01.17 Повар, кондитер	157	174	107
43.01.09 Повар, кондитер	-	-	77
38.2 Коммерсант в торговле	2	-	-
43.01.01 Официант, бармен	43	24	1
19.01.04 Пекарь	-	25	51
ВСЕГО обучающихся	202	223	236

2.2.2 Информация о приеме

Прием в 2018 году составил 100 человек, в т.ч. 75 человек по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования -50 человек и на базе среднего общего образования 25 человек). По профессии 19.01.04 Пекарь -25 человек (на базе основного общего образования). Все 100 чел по очной форме обучения. За отчетный период акцент в профориентационной работе сделан на работу с обучающимися общеобразовательных школ среднего звена – 5-7 классов. Итоги приемных кампаний за последние три года:

Профессия	Конкурс абитуриентов чел на место		Проходной балл аттестата при зачислении		Средний балл аттестатов зачисленных	
	2017 год	2018 год	2017 год	2018 год	2016 год	2017 год
Повар, кондитер на базе 9 классов	4,4	3,92	3,85	3,81	4,06	3,95
Повар, кондитер на базе 11 классов	2,8	1,6	4,0	3,63	4,14	4,25
Пекарь на базе 9 классов	4,9	4,2	3,67	3,67	3,53	3,75

Анализ итогов приемной кампании 2018 года позволяет сделать следующие выводы:

1. На региональном рынке образовательных услуг «Новосибирский лицей питания» сохраняет свой статус, как центр подготовки квалифицированных рабочих для общественного питания и решает ряд задач по удовлетворению спроса работодателей на обеспечение высокого качества подготовки выпускников
2. Укрепляется имидж образовательного учреждения «Новосибирский лицей питания» как учреждения инновационного типа через использование новых форм профориентационной работы и реализацию инновационных профориентационных проектов, таких как «Выявление профориентационных предпочтений у обучающихся 5-7 классов общеобразовательных учреждений».
3. Проходной балл аттестата, рекомендованных к зачислению по профессии Повар, кондитер на базе 9 классов, сохраняется на уровне 3,8 баллов, уровень подготовки зачисленных на базе 11 классов снизился по сравнению с прошлым годом на 0,37 балла. Новая профессия Пекарь пользуется большим спросом у абитуриентов на базе 9 классов. Конкурс на эту профессию оказался самым высоким – 4,2 чел/место.

2.2.3 Выпускники лицея

За три последние года выпуск составил 184 человека, в том числе 141 человек по профессии Повар, кондитер, 1 человек по профессии Коммерсант в торговле и выпуск по профессии Официант, бармен – 42 человека:

Выпуск по профессии	2016	2017	2018
Повар, кондитер	46	53	42
Официант, бармен	18	23	1
Коммерсант в торговле	1	-	-
ВСЕГО выпускников	65	76	43

Востребованность выпускников лицея на рынке труда г. Новосибирска стабильно высокая. При выпуске процент трудоустройства выпускников лицея более 95%. Более 80% выпускников трудоустраиваются по профессии в первый год по окончании лицея и закрепляются на местах производственной практики.

Организация и оформление результатов итоговой аттестации студентов соответствует требованиям. Результаты ГИА за 2018 год – абсолютный показатель -100%, качественный -93,0% , свидетельствуют о качественной профессиональной подготовке выпускников лицея. Доля выпускников 2018 года, получивших диплом с отличием составила 7 % (3 чел).

Профессия	Качественная успеваемость ГИА		
	2016	2017	2018
19.01.17 Повар, кондитер	91,3%	98,1%	92,8%
43.01.01 Официант, бармен	94,4%	100%	100%
В целом по лицейю	92,3%	98,6%	93,0%

2.2.4 Достижения обучающихся лица

Качество подготовки подтверждается результатами участия лицеистов в профессиональных олимпиадах и конкурсах и других социально-значимых мероприятиях в 2017/ 2018 уч.году:

- В 2018 году на базе Новосибирского колледжа питания и сервиса состоялся региональный отборочный тур VI Национального чемпионата "Молодые профессионалы" World skills Russia. От «Новосибирского лицея питания» по компетенции "Кондитерское дело" приняла участие учащаяся группы №304 Ксения а в номинации "Поварское дело" - учащаяся гр. № 298 Вальчук Наталья. Готовили студентов к участию мастера производственного обучения Кустикова О.А.(кондитерское дело) и Домрачева Н.Г. (поварское дело). По итогам конкурса Лазарева Ксения заняла 2 место в компетенции «Кондитерское дело».
- С 26 сентября по 16 ноября 2017 года команда нашего лицея "Сибиряки", под руководством Смирновой И.И. принимала участие в интеллектуальной игре "Сибирский калейдоскоп". В сентябре 2017 года в игре "Что, где, когда?" команда заняла лишь 5 место, а в октябре в "Интеллектуальном многоборье" уже 2 место, в третьем туре "Брейн-ринг" -1 место. Состоявшийся 16 ноября 2017 года финал команды сыграли вничью. По итогам 3 игр команда стала призёром игры, заняла 3 место, награждена кубком, сувенирами, дипломами, благодарственным письмом и сертификатом на поездку по Новосибирской области.
- 18 апреля 2018 года на базе Колледжа парикмахерского искусства прошли студенческие педагогические чтения "Я и мир красоты". Наш лицей в секции "Искусство оформления блюд" представили учащаяся гр. № 306 Ковалёва Ангелина с докладом "Современные тенденции оформления блюд" и учащаяся гр. № 302 Каракозова Наталья доклад "Дизайн блюд как современное искусство". По итогам конкурса Ковалёва Ангелина заняла 2 место, Каракозова Наталья -3 место.
- С 11 по 13 апреля 2018 года команда ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» приняла участие в «Весеннем кулинарном кубке - 2018», проходившем на базе Новосибирск-Экспоцентр. В номинации «Десерт» золотую медаль завоевала учащаяся гр.№ 308 Лазарева Ксения, бронзовую - Бакланова Ульяна гр. № 301.В номинации «Фирменное блюдо» серебряную медаль завоевала учащаяся гр.№ 302 Колачева Анастасия.
- 25.04.2018г. команда лицея успешно выступила в конкурсе профессионального мастерства «Сладких дел мастер. Вкусно и полезно», которую проводил Благотворительный фонд "Поколение АШАН". Русакова Дарья, гр 308 заняла 1 место в номинации «Вафли сдобные с начинкой» Гребенкина Мария, гр 307 заняла 1 место по результатам голосов клиентов «Ашан» в номинации «Печенье».

- 6 марта 2018 года в день 105 годовщины со дня рождения прославленного лётчика в Новосибирском колледже им. Покрышкина состоялась 7 областная научно-практическая конференция "Покрышкинские чтения". Новосибирский лицей в секции "Музей как основа интеграции науки, образования, культуры в образовательном учреждении" достойно представили учащиеся Розенталь Илья (гр.303) и Гребёнкина Мария (гр.307), заняв 3-е призовое место.
- 1 марта 2018 года в Новосибирском колледже почтовой связи и сервиса состоялась областная интеллектуальная игра "*Математическая мозаика*". В игре приняли участие 19 команд города и области. Наш лицей представляла команда "Элита общепита" и заняла призовое III место.
- В сентябре 2017г в третий раз проходил открытый молодежный фестиваль национальных культур «ЭТНО МЫ!», организуемый молодежным центром "Патриот", при поддержке Комитета по делам молодежи мэрии города Новосибирска, отдела образования и отдела по делам молодежи, культуре и спорту администрации Калининского района. По результатам зрительского голосования победителем фестиваля стал узбекский «этно-дом», представленный обучающимися ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания».
- 17 ноября 2017 года команда лицея в составе: Бакланова Ульяна, Григорович Александр, Корочкин Владимир и Юрченко Григорий приняла участие в смотре-конкурсе "Защитники Отечества", проходившего на базе МКУ Центр "Витязь". Ребята заняли 1 место в соревнованиях по стрельбе среди студенческих общественных объединений правоохранительной направленности г. Новосибирска и 1 место в соревнованиях по перетягиванию каната, кроме того завоевали множество личных наград в различных состязаниях.
- 28 апреля 2018 года команда ГАПОУ НСО "Новосибирский лицей питания", в состав которой вошли 15 студентов 1-2 курсов, заняла 2 место в легкоатлетической эстафете Калининского района, посвященной 73-ей годовщине Победы в Великой Отечественной войне 1941-1945 гг

2.2.5 Анализ кадрового потенциала

В 2018 году лицее работают 10 штатных преподавателей, 2 совместителя, социальный педагог и 4 мастера производственного обучения. 7 человек из штатных педработников (50%) имеют высшую квалификационную категорию. 4 человека из преподавателей и мастеров (28,6%) имеют первую категорию. Таким образом, всего штатных преподавателей и мастеров, имеющих категорию 11 человек (78,7 %). Аттестован на соответствие занимаемой должности 1 чел, мастер п/о, принятый на работу в сентябре 2016г. Два человека – мастер и преподаватель- без категории приняты на работу 01.09.2018 года.

В соответствии с планом ведется работа по повышению квалификации

преподавательского состава. За последние три года повысили квалификацию 100% педагогических работников, все педагогические работники в 2017 году прошли обучение по оказанию первой медицинской помощи.

1 преподаватель и 3 мастера п/о прошли обучение по методике проведения демонстрационного экзамена. Мастер производственного обучения Кустикова О.А. обучилась на курсах «Практика и методика подготовки кадров по профессии Повар, кондитер с применением стандарта Ворлдскиллз Россия по компетенции «Кондитерское дело» в г.Томске. Преподаватель Чупахина Л.Н. в июле 2018 года обучилась на курсах по программе повышения квалификации "Практика и методика подготовки кадров с учетом стандартов Ворлдскиллс Россия" по компетенции "Поварское дело" в ГБПОУ г.Москвы «Первый образовательный комплекс».

3 человека в 2017 году человека прошли курсы повышения квалификации по теме «Методическое сопровождение внедрения ФГОС СПО из списка ТОП-50», 1 чел – по теме «Проектирование профессионально- педагогической деятельности», 1 чел – по содержанию и методике преподавания курса финансовой грамотности.

С 2018 года в лицее внедряется проект «Непрерывное образование педагогических работников лицея в условиях внедрения ФГОС по ТОП-50» для реализации этапов формального, неформального и информального образования педагогов и мастеров производственного обучения.

2.2.6 Социальное партнерство

В «Новосибирском лицее питания» создана сеть социального партнерства по взаимодействию с работодателями, органами исполнительной власти, общественными организациями, выпускниками лицея на основе договорных и организационных форм взаимодействия.

ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» расположен в Калининском районе г.Новосибирска и имеет тесные партнерские связи с Отделом потребительского рынка администрации Калининского района. В настоящее время в районе насчитывается 150 предприятий общественного питания на 8970 посадочных мест. Ведется строительство торгово-развлекательного центра с кафе, барами, ресторанами на 250-300 посадочных мест в районе остановки «Сухой лог». На рынке труда Калининского района профессии и специальности связанные с производством продукции общественного питания и обслуживанием и пользуются повышенным спросом.

Традиционно работодатели принимают участие в формировании современного содержания программ по дисциплинам общепрофессионального цикла и профессиональным модулям, являются членами жюри при проведении лицейных конкурсов профессионального мастерства. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет бренд-шеф ООО «Ресторатор франчайзинг групп» Гарифулин Д.Р.

Новой формой взаимодействия с социальными партнерами лицея является заключение договоров о целевом обучении. При заключении договора о целевом обучении обучающемуся лицея предоставляется место прохождения учебной/производственной практики на предприятии социального партнера с последующим трудоустройством, а так же предоставляются социальные льготы: оплата медицинского осмотра, проезд до места практики, питание и др.

Ведущими социальными партнерами лицея являются:

ООО «Ресторатор франчайзинг групп», ООО «Фуд-сервис», ООО «Нью-Йорк пицца», ООО «Царская охота», ООО «Торговый дом «Атеси»» и др. Кроме того, на основании двухсторонних договоров обучающиеся работают на производственной практике по профилю получаемой профессии более чем в 100 предприятиях общественного питания г.Новосибирска, таких как ООО «Рестоком +», ООО «Русская традиционная кухня», ООО «Бургер-русс», ИЦЦЦ «Сибирский двор» ООО «Гранд-кафе», рестораны «Пуппен-хауз», «Фенимор Купер», кафе «Коляда», «Агат», комбинаты питания, столовые школ, детских садов и др.

2.2.7 Учебно-материальная база. Информационное обеспечение образовательного процесса.

В оперативном управлении лицея находится в пятиэтажное здание общей площадью 5403,1 кв.м. (свидетельство о государственной регистрации права от 19.07.2012), в том числе 2184 кв.м. учебная, 3219 кв.м. учебно-вспомогательная и подсобная. На площади, находящейся в оперативном управлении, размещены 20 учебных аудиторий, из них 1 компьютерный класс, 1 учебная лаборатория. Лаборатория и специальные кабинеты укомплектованы необходимым учебно-лабораторным оборудованием, вычислительной техникой и учебно-методическими материалами. Разработан проект и составлена смета для переоборудования двух кабинетов в учебный кондитерский цех. Имеется электронный тир. Кроме того, в помещении основного корпуса расположены актовый зал, конференц-зал, библиотека, столовая на 100 посадочных мест, которая является базой производственной практики, учебный бар. Имеется спортивный комплекс, медпункт, спортивная площадка.

В 2017 году произведен ремонт помещений столовой лицея на сумму 3,4 млн.руб. Приобретено оборудование в производственные цеха на 458 тыс.руб – водонагреватели, расстоечный шкаф, пароконвектомат и др. Отремонтирован спортивный зал, сумма ремонта – 2,8 млн.руб, закуплен спортивный инвентарь на сумму 35 тыс.руб. Приобретена учебная мебель 303,1 тыс.руб.

В 4 квартале 2018 года после капитального ремонта в помещениях 1 этажа создается учебная кухня ресторана с зонами по приготовлению холодных,

горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков в соответствии с требованиями к материально-техническому оснащению образовательной программы. Объем средств на капитальный ремонт помещений – 4 млн.199 тыс. руб. Оборудование и инвентарь на сумму 1139,039 тыс.руб. Создание новой лаборатории стало возможно после получения дополнительного бюджетного финансирования на реализацию Программы развития на 2018 год по внедрению в учебный процесс ФГОС по ТОП-50.

Кроме того в 2018 году осуществлен капитальный ремонт кабинета №12 на сумму 531,68 тыс.руб. по созданию на базе этого кабинета конференц-зала.

Укрепляется безопасность условий учебного процесса в лицее. В 2018 г. оборудовано ограждение внешнего периметра на сумму 1 049,0 тыс.руб и проведен монтаж видеонаблюдения – 498,4 тыс.руб

На абонементе библиотеки лицея находится литература большой экзemplарности, которая выдается для работы на уроке для всей группы. В читальном зале представлены малоэкзemplарные издания: энциклопедии, словари, справочники по всем отраслям знаний. В читальном зале хранятся контрольные экзemplары учебной литературы, учебные и методические пособия, энциклопедии, справочная литература, периодические издания. Часть учебной литературы хранится и используется в кабинетах у преподавателей.

На обновление учебной и учебно-методической литературы, периодических изданий выделено в 2017 году 442,5 тыс.руб. Приобретена учебная литература по профессии 43.01.09 Повар, кондитер из списка ТОП-50 и по общеобразовательной подготовке. В 2018 году учебной литературы по ТОП-50 приобретено на сумму 400,0 тыс.руб.

Лицей имеет 40 единиц персональных компьютеров, из них в учебном процессе используется 32. За 2017 год были приобретены 7 персональных компьютеров, принтеры, мониторы. Компьютеры в кабинете информатики объединены в локальную сеть, имеют выход в Интернет. Из 40 персональных компьютеров 24 имеют выход в Интернет. Компьютерный класс оборудован интерактивной доской. Кроме того, три аудитории оборудованы мультимедиа проекторами, две – плазменными панелями. Оснащенность образовательного процесса электронными учебными пособиями составляет 20%.

Остро ощущается недостаток мест в лабораториях лицея для сдачи демонстрационного экзамена выпускниками лицея, соответствующих требованиям ФГОС СПО по ТОП-50. В новой лаборатории к июню 2019 года

будет оборудовано 5 рабочих мест, которые соответствуют требованиям инфраструктурного листа площадки проведения ДЭ по компетенции «Поварское дело». При сдаче ДЭ по КОДу №3 на одного участника требуется 8 часов для выполнения задания. Расчеты показывают, что с 2020 года лицей не только не сможет принять участников ДЭ из других образовательных учреждений СПО Новосибирской области, но и не сможет во время, отведенное в рабочих планах на ГИА (последние 2 недели 2-го семестра), обеспечить рабочими местами выпускников лицея.

	2019	2020	2021
Количество участников ДЭ	25чел	75чел	75чел
Количество дней, необходимых для проведения ДЭ при наличии 5 рабочих мест	5 дней	15 дней	15 дней

На основании данных, приведенных в таблице, можно сделать вывод, что **задачей №1 по модернизации учебно-материальной базы лицея является создание двух площадок сдачи демонстрационного экзамена, соответствующих требованиям к инфраструктуре и оснащению по стандартам WSR.**

2.3 Анализ факторов, оказывающих существенное влияние на деятельность лица

При разработке Программы нами проведен SWOT-АНАЛИЗ; определены сильные, слабые стороны, возможности и угрозы, которые могут возникнуть со стороны внешних и внутренних факторов

	Сильные стороны, способствующие развитию	Слабые стороны, препятствующие развитию
Внутренняя среда	-укрепление имиджа лица как центра профессионального образования и профессиональной подготовки по профессиям общественного питания и обслуживания потребителей организаций общественного питания правобережья города Новосибирска -наличие нормативно-правовой базы, перспективное планирование деятельности -наличие лицензии на осуществление образовательной деятельности по основной профессиональной образовательной программе 43.01.09 Повар, кондитер №8909 от 21.08.2017г -высокая квалификация персонала и возможность непрерывного повышения квалификации педагогических работников лица - наличие условий для участия в пробном демонстрационном экзамене. В 2018 г. четыре выпускники лица приняли участие в пилотной апробации демонстрационного экзамена - создание в 2018 году учебной кухни ресторана с зонами по приготовлению холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков в соответствии с требованиями к материально-техническому оснащению образовательной программы из списка ТОП-50 - наличие адаптированной образовательной программы и условий для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья	-ограниченные возможности бюджета на оснащение учебно-материальной и учебно-методической базы лица в соответствии с требованиями новых ФГОС СПО - недостаточная площадь лабораторных помещений - устаревшая материально-техническая база по кондитерскому и хлебопекарному делу -значительная доля персонала, достигшего пенсионного возраста. -отсутствие нормативно-правовой базы, регламентирующей взаимодействие профессиональных образовательных организаций и работодателей -отсутствие среди социальных партнеров лица крупных предприятий, готовых оказывать существенную помощь в оснащении материальной базы -недостаточный уровень внебюджетных доходов лица -недостаточное использование современных информационно-коммуникационных технологий в образовательном процессе -необеспеченность электронными образовательными ресурсами -понижение качества образовательного процесса за счет увеличения объема учебной нагрузки.
Внешняя среда	Возможности развития - наличие областных целевых программ модернизации профессионального образования -подготовка по профессии из списка ТОП-50 -возможности развития учебно-материальной базы лица за счет участия в инновационных	Угрозы (риски) развития -нестабильность демографической ситуации в стране и регионе -недостаточное материально-техническое и финансовое обеспечение деятельности в соответствии с имеющимися потребностями

	конкурсах, проектах -своевременная подготовка педагогических кадров в соответствии с проектом непрерывного образования -обновление учебно-материальной базы за счёт предприятий-партнеров и доходов от внебюджетной деятельности. -сохранение контингента обучающихся за счет повышения качества профориентационной работы. -заключение договора о сотрудничестве с государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Тюменской области «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» - МЦК в сфере общественного питания.	-снижение качества общего образования -неготовность предприятий-партнеров в совместной реализации данного проекта по софинансированию мероприятий Программы.
<i>Полученные данные позволили сделать вывод о том, что сильные стороны и возможности лица превалируют над слабыми сторонами и угрозами, которые можно минимизировать на первой стадии реализации Программы развития на 2019-2021 годы.</i>		

Общий вывод по разделу:

Приоритеты проекта «Рабочие кадры для передовых технологий» дают начало запуску процессов развития в ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания», связанных с разработкой и внедрением в образовательную среду лица требований к реализации современного учебно-методического обеспечения, что обеспечит подготовку кадров, необходимых для экономики Новосибирской области в сфере общественного питания.

Раздел 3. Реестр заинтересованных сторон

№ п/п	Организация	Представитель интересов	Ожидание от реализации проекта	Мероприятия по реализации ожиданий заинтересованных сторон
1	Отраслевое министерство	Министр образования НСО	Повышение качества образования Обеспечение рынка труда квалифицированными рабочими и специалистами.	Участие в региональных проектах, программах, направленных на развитие экономики и образования
2	Органы местного самоуправления	Глава администрации Калининского района г.Новосибирска	Решение социальных вопросов, снижение социальной напряженности.	Участие в мероприятиях, направленных на развитие экономики и образования Калининского района
3	Работодатели	Руководители организаций и предприятий общественного питания г.Новосибирска	Решение кадровой политики, сокращения времени на адаптацию работника, сокращение денежных средств на переподготовку	Заключение договоров, реализация совместных программ и проектов с работодателями. Заключение договоров соцпартнерства
4	ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания»	Администрация, педагогический коллектив лицея	Повышение рейтинга лицея на рынке образовательных услуг. Расширение баз практик. Укрепление имиджа. Экономия ресурсов.	Участие в мониторинговых исследованиях Участие в рейтингах ПОО
5	Педагогические работники лицея	ПР, методические комиссии	Повышение собственного уровня компетенции	Реализация проекта непрерывного образования педагогических работников лицея
6	Сетевые образовательные организации	Методические объединения, Ресурсные центры	Объединение ресурсов без сокращения объёма финансирования конкретных ПОО	Совестная работа по повышению качества подготовки по компетенциям «Поварское» и «Кондитерское дело»
7	Абитуриенты	Родители, законные представители	Зачисление в число обучающихся лица по выбранной профессии.	Проведение качественной профориентационной кампании
8	Обучающиеся	Родители, законные представители	Получение востребованной на рынке труда профессии с учётом требований современной экономики. Широкие возможности трудоустройства.	Сотрудничество в процессе обучения
9	Родители	Родительский совет лицея	Обеспеченное благополучное будущее выпускника лицея	Информирование родителей об условиях поступления и обучения

Раздел 4. Реестр рисков Программы и способы минимизации их влияния

В процессе реализации Программы неизбежно могут возникнуть ситуации, влияющие на конечный результат:

Возможные риски	Мероприятия по минимизации влияния факторов риска
Финансовые Сокращение бюджетных ассигнований Сокращение внебюджетных доходов Уклонение социальных партнеров лица от оказания помощи ввиду ухудшения экономической ситуации Инфляция, экономический кризис	Привлечение средств населения за счет оказания востребованных образовательных услуг Отказ от сотрудничества с ненадежными партнерами, заключение договоров с новыми Отказ от рискованных проектов
Социальные Пассивность общественных организаций в установлении партнерских отношений с лицеем Невостребованность выпускников лица по подготавливаемым профессиям на рынке образовательных услуг Падение активности студенческого и родительского сообществ	Проведение мероприятий по закреплению статуса лица как центра подготовки востребованных квалифицированных рабочих для сферы общественного питания Формирование позитивного имиджа лица через публикации в СМИ, проведение социально-значимых мероприятий Профориентационная работа среди обучающихся общеобразовательных организаций, нацеленная на развитие интереса к рабочим профессиям Мониторинг развития социально-экономической среды
Кадровые «Старение» педагогических кадров, профессиональное «выгорание» Текучесть кадров Снижение уровня мотивации педагогов и мастеров производственного обучения к повышению качества своего труда, повышению квалификации Рост загруженности педагогических работников	Организация индивидуальной работы педагогов по непрерывному образованию Повышение квалификации и переподготовка педагогических работников Создание системы стимулирования и мотивации педагогов и мастеров производственного обучения лица
Конкурентные Усиление конкуренции со стороны образовательных учреждений, подготавливающих аналогичные профессии и специальности	Прогнозирование развития образовательного пространства города и области по системе СПО Мониторинг тенденций развития других образовательных учреждений СПО

Конкуренцию ГАПОУ НСО «Новосибирскому лицу питания» на рынке образовательных услуг составляют образовательные учреждения СПО и ВПО, ведущие подготовку по профессиям и специальностям общественного питания:

Направление подготовки	Образовательные организации СПО и ВПО
По профессии «Повар, кондитер»	ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса» ГБПОУ НСО «Новосибирский технологический техникум питания» ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки» ГБПОУ «Бердский политехнический колледж» ГБОУ СПО НСО «Доволенский аграрный техникум» ГБОУ СПО НСО «Колыванский сельскохозяйственный техникум» ГБОУ СПО НСО «Куйбышевский политехнический техникум» ГБОУ СПО НСО «Ордынский аграрный техникум» ГБПОУ НСО «Черепановский политехнический колледж» СибУПК НГТУ
По профессии «Пекарь»	ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки» ГБОУ СПО НСО «Колыванский сельскохозяйственный техникум»

Раздел 5. Сводный план Программы

5.1 Цель, задачи, направления работы

Исходя из специфики функционирования ГАПОУ НПО «Новосибирский лицей питания» и анализа текущего состояния сферы деятельности Программы на 2019-2012 годы год, **цель** дальнейшего развития определяется как:

Совершенствование образовательного пространства ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания», обеспечивающего высокое качество подготовки квалифицированных рабочих сферы общественного питания в соответствии с современными потребностями общества и инновационным развитием Новосибирской области.

Данная цель полностью отвечает приоритетным направлениям долгосрочной целевой программы «Региональная программа развития среднего профессионального образования НСО на 2015 – 2020 годы» и предполагает реализацию конкретных задач.

Задача 1.

Обеспечить динамичный рост качества профессионального образования, востребованности, конкурентоспособности выпускников лицея в соответствии с требованиями ФГОС СПО по приоритетным профессиям и специальностям и списка ТОП-50, профессиональных стандартов и регламентов Worlskills Russia

Направления работы:

- обеспечение экономических, организационных, методических, научных условий для реализации прав обучающихся на получение качественного профессионального образования по профессиям 43.01.09 Повар, кондитер и 19.01.04 Пекарь;
- изменение структуры содержания подготовки и его качественное обновление, обеспечивающее развитие личностно-профессионального потенциала квалифицированных рабочих и их мобильности;
- проведение процедуры профессионально-общественной аккредитации профессий лицея;
- аккредитация образовательных программ;
- развитие сетевого взаимодействия с Новосибирским центром развития профессионального образования, профессиональными образовательными организациями соответствующего профиля, такими как государственным автономным профессиональным образовательным учреждением

Тюменской области «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» - МЦК в сфере общественного питания, ресурсный центр на базе Новосибирского колледжа общественного питания и сервиса для создания структуры, обеспечивающей методическую поддержку педагогических работников;

- обеспечение достижения качественно нового уровня подготовки выпускников лицея на основе активного участия в чемпионатах профессионального мастерства разного уровня по стандартам Ворлдскиллс Россия;
- участие в региональном чемпионате профессионального мастерства «Молодые профессионалы-2019», в олимпиадном движении в формате WorldSkills и «Амбилимпикс»;
- внедрение в государственную итоговую аттестацию демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в рамках выполнения требований новых ФГОС и как элемент независимой оценки качества подготовки выпускников лицея;
- доработка элементов основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с требованиями ФГОС по ТОП-50, профессиональными стандартами и стандартами WorldSkills;
- разработка адаптированной профессионально образовательной программы по профессии 19.01.04 Пекарь;
- доработка элементов адаптированной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- включение в контрольно-оценочные средства по профессиональным модулям по профессии Повар, кондитер объективные и субъективные критерии оценки работ учащихся по стандартам WorldSkills;
- адаптация в учебный процесс новых технологий и методов обучения (включая личностно-ориентированные, модульные, интенсивные, здоровьесберегающие, информационные технологии);
- повышение качества научно-исследовательской и методической работы (запланировано участие преподавателей и мастеров производственного обучения лицея в областных и внутрилицейных конкурсах методических разработок, творческих конкурсах и др. мероприятиях);
- создание благоприятной среды для эффективного взаимодействия всех участников образовательного процесса (систематическая планомерная работа Совета лицея, Методического совета, студсовета).

Задача 2.

Модернизировать инфраструктуру, учебно-материальную базу лицея для создания условий успешного профессионального развития, социализации обучающихся, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья

Направления работы:

- реализация **ПРОЕКТА «Учебный кулинарный цех»** : создание учебного кондитерского цеха на базе двух кабинетов №2 и №3 – капитальный ремонт, оснащение учебного класса для теоретических занятий, оснащение современным оборудованием непосредственно кондитерского цеха и подсобного помещения;
- реализация **ПРОЕКТА «Учебная пекарня»**: модернизация лаборатории, расположенной на 5 этаже учебного корпуса и переоборудование ее в мини-пекарню;
- реализация **ПРОЕКТА «Единое информационное пространство лицея»** : модернизация информационной базы – приобретение новых ПК и сервера создание локальной сети, приобретение электронных образовательных учебников и пособий, создание электронной библиотеки лицея;
- оснащение спортивного комплекса оборудованием и инвентарем;
- осуществление следующих мероприятий по программе «Доступная среда»: планируется оборудовать входную зону лицея рельефными тактильными полосами, нанести контрастную окраску ступеней для обеспечения свободного доступа в здание лицея лиц с ограниченными возможностями здоровья. На данное мероприятие планируется затратить 200,0 тыс.руб из доходов от внебюджетной деятельности.

Задача 3.

Совершенствовать систему управления лицеем на основе современного менеджмента качества в образовании

Направления работы:

- совершенствование системы управления лицеем на основе современного менеджмента качества;
- координация работы всех служб и подразделений, участвующих в реализации Программы;
- контроль процессов реализации Проектов, внесение своевременных корректив

- стимулирование участвующих в реализации Программы студентов, преподавателей, мастеров, сотрудников инженерно-технических служб.

Задача 4.

Развивать кадровый потенциал. Реализовать проект по непрерывному образованию педагогических работников лицея на 2018-2020годы в условиях внедрения ФГОС по ТОП-50

Направления работы:

- реализация ПРОЕКТА «Непрерывное образование педагогических работников лицея в условиях внедрения ФГОС по ТОП-50» (Приложение №);
- обобщение и распространение опыта по проблеме проекта;
- обеспечение качественной подготовки педагогических кадров для реализации основных образовательных программ по ТОП -50 будет осуществляться за счет повышения квалификации педагогических работников лицея, внедрения системы мониторинга и оценки качества подготовки кадров по ФГОС СПО по ТОП -50, процедуры демонстрационного экзамена при государственной итоговой аттестации;
- повышение уровня профессиональных компетенций педагогического состава: обмен передовым педагогическим опытом на педагогических советах лицея, заседаниях областных методических объединений, прохождение курсов повышения квалификации;
- организация стажировок преподавателей общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов и мастеров производственного обучения на предприятиях-ведущих социальных партнеров лицея ООО «Ресторатор Франчайзинг ГРУП», ООО «Фудмастер»;
- расширение направлений технического творчества преподавателей и обучающихся.

Задача 5.

Развивать систему учебно-воспитательной работы, способствующей эффективной самореализации обучающихся, профессиональной ориентации школьников

Направления работы:

- организация воспитательного процесса, ориентированного на создание максимальных возможностей для жизненного самоопределения, самопознания и самовоспитания обучающихся;

- развитие студенческого самоуправления, направленного на формирование активной жизненной позиции подростков;
- создание условий для самореализации обучающихся в образовательной, профессиональной и творческой среде;
- психолого-педагогическое сопровождение при получении профессионального образования студентами с инвалидностью и оказание помощи при трудоустройстве;
- развитие кружковой работы, художественной самодеятельности для развития творческой активности студентов;
- усиление взаимодействия с организациями, в т.ч. общественными, в работе по наркопрофилактике, профилактике экстремистских настроений, формированию толерантных установок в сфере межнациональных отношений;
- реализация **Проекта** по профориентации школьников «ТраекТОрия»

Задача 6.

Сформировать эффективную систему социального партнерства с предприятиями общественного питания г.Новосибирска и Новосибирской области

Направления работы:

- согласование переработанных рабочих учебных планов и программ ФГОС по ТОП-50 с предприятиями – работодателями;
- проведение анкетирования работодателей для обеспечения функционального мониторинга запросов рынка труда;
- участие ведущих работодателей в процедурах государственной итоговой аттестации выпускников лицез;
- успешное функционирование комиссии по содействию трудоустройству выпускников, развитие сотрудничества с ЦРПК
- взаимодействие с социальными партнерами для привлечения источников внебюджетного финансирования;
- проведение совместных с работодателем конкурсов профессионального мастерства, региональных и межрегиональных конкурсов;
- организация стажировок и повышения квалификации преподавателей спецдисциплин и мастеров производственного обучения на предприятиях-партнерах.

Планируемые базы проведения учебной и производственной практик:

- ООО «Ресторатор Франчайзинг ГРУП»; - ООО «Царская охота»;
- ООО «Агат»; - ООО «Бора»; - ООО «Вега»; - ООО «Сальваторе»;
- ООО «Лира»; - ООО «Кондитерский цех»; - ООО «Гриль-бар»; - ООО «Гевор»;
- ООО «Вилен»; - ООО «Фуд Сервис»; - ООО «Рестоком»; - ООО «Грот»;
- ООО «Мастер Шоколад»; - ООО «Золотая рожь»; - ООО «Батон»;
- ООО «Комбинат питания «Левобережный»; - ООО «Фуд Сервис» и др.

Задача 7.

Обеспечить рост доходов от внебюджетной деятельности за счет оказания платных образовательных услуг

- реализация программ профессионального обучения и повышения квалификации;
- оказание услуг столовой по организации питания;
- предоставление услуг спортивного зала;
- оказание услуг по организации и проведению мероприятий на договорной основе (мастер-классы, лекции, семинары и т.д.).

5.2 Перспективный план («Дорожная карта») реализации Программы развития

Перечень проектов, мероприятий Программы	Срок исполнения	Ответственный исполнитель	Объем финансирования, тыс.руб	В том числе по источникам финансирования, тыс.руб.		
				Бюджет	Внебюджет	Иное
Задача 1. Обеспечить динамичный рост качества профессионального образования, востребованности, конкурентоспособности выпускников лиц в соответствии с требованиями ФГОС СПО по приоритетным профессиям и специальностям и списка ТОП-50, профессиональных стандартов и регламентов Worldskills Russia						
1.1 Проведение процедур профессионально-общественной аккредитации профессий 19.01.04 Пекарь и 43.01.09 Повар, кондитер	2020	Зам.директора по УПР О.Н.Павлова	140,0	140,0		
1.2 Подготовка и проведение процедуры аккредитации образовательных программ	2020	Зам.директора по УПР О.Н.Павлова	50,0	50,0		
1.3 Участие обучающихся лица в чемпионатах профессионального мастерства «Молодые профессионалы».	2019	Зам.директора по УПР О.Н.Павлова, ст.мастер О.И.Пивоварова	80,0		80,0	Оказание финансовой помощи работодателями
	2020		100,0		100,0	
	2021		120,0		120,0	
1.4 Участие студентов лица в чемпионатах профессионального мастерства «Абилимпикс для лиц с ограниченными возможностями здоровья»	2019	Зам.директора по УПР О.Н.Павлова, ст.мастер О.И.Пивоварова	50,0		50,0	Оказание финансовой помощи работодателями
	2020		80,0		80,0	
	2021		100,0		100,0	
1.5 Аккредитация центра проведения демонстрационного экзамена	2019	Зам.директора по УПР О.Н.Павлова	50,0	50,0		
	2020		80,0	80,0		
	2021		100,0	100,0		
1.6 Проведение в рамках государственной итоговой аттестации демонстрационного экзамена в группах по профессии 43.01.09 Повар, кондитер из списка ТОП-50	2019	Зам.директора по УПР О.Н.Павлова, ст.мастер О.И.Пивоварова	500,0	500,0		Оказание финансовой помощи работодателями
	2020		1500,0	1500,0		
	2021		1500,0	1500,0		
Задача 2. Модернизировать инфраструктуру, учебно-материальную базу лица для создания условий успешного профессионального развития, социализации обучающихся возможностями здоровья						
2.1 ПРОЕКТ «Учебный кулинарный цех» - Капитальный ремонт помещений кабинетов №2 и №3 - Оснащение учебного кулинарного цеха современным оборудованием (ПРИЛОЖЕНИЕ №1) - Оснащение учебного кулинарного цеха инвентарем и посудой	2019	Гл. бухгалтер Т.С.Сизикова, нач.хоз.отдела Е.В.Молодцов	5850,0	5850,0		Оказание финансовой помощи работодателями

2.2 ПРОЕКТА «Учебная пекарня» - Ремонт помещения лаборатории (5 эт) - Приобретение оборудования пекарни (ПРИЛОЖЕНИЕ №2)	2020	Гл. бухгалтер Т.С.Сизикова, нач.хоз.отдела Е.В.Молодцов	1200,0 195,5	1200,0 195,5		Оказание финансовой помощи работодателями
	2019	Гл. бухгалтер Т.С.Сизикова, нач.хоз.отдела Е.В.Молодцов,	565,0	400,0	165,0	
	2020	программист, библиотекарь	500,0	500,0		
	2019-2021		60,0	60,0		
	2019	Гл. бухгалтер Т.С.Сизикова, нач.хоз.отдела Е.В.Молодцов	144,0	144,0		
2.3 ПРОЕКТ «Единое информационное пространство. лица» - Модернизация информационной базы – приобретение новых ПК и сервера создание локальной сети; - Приобретение электронных образовательных учебников и пособий, создание электронной библиотеки лица с учетом особых потребностей лиц с инвалидностью и ОВЗ - Функционирование официального сайта лица	2020	Гл. бухгалтер Т.С.Сизикова, нач.хоз.отдела Е.В.Молодцов	500,0	500,0		
	2020		200,0	200,0		
	2020		300,0	300,0		
	2021		500,0	500,0		
2.4 Оснащение спортивного комплекса оборудованием и инвентарем (ПРИЛОЖЕНИЕ №3)						
2.5 Осуществление мероприятий по программе «Доступная среда»: - Ремонт входной зоны в соответствии с СП 59.13330.2016: Свод правил доступность зданий и сооружений для МГН - Оборудование входной зоны лица рельефными тактильными полосами; - Нанесение контрастной окраски ступеней для обеспечения свободного доступа в здание лица лиц с ограниченными возможностями здоровья - Проведен комплекс мероприятий, обеспечивающих беспрепятственный доступ для лиц с ОВЗ к информации о предоставляемых услугах (световые табло, таблички со шрифтом Брайля ит.д.)	2020	Гл. бухгалтер Т.С.Сизикова, нач.хоз.отдела Е.В.Молодцов	500,0	500,0		
	2020		200,0	200,0		
	2020		300,0	300,0		
	2021		500,0	500,0		

2.6	Оснащение учебных кабинетов учебниками, наглядными пособиями	2019	Зам.директора по УПР О.Н.Павлова, библиотекарь Степанова О.В.	400,0	400,0	
		2020		450,0	450,0	
		2021		500,0	500,0	
2.7	Установка контрольно-пропускного пункта для обеспечения безопасности учебного процесса	2019	Гл. бухгалтер Т.С.Сизикова, нач.хоз.отдела Е.В.Молодцов	550,0	550,0	
2.8	Приобретение автомобиля для доставки необходимого инвентаря, посуды, продуктов к местам проведения конкурсов и других целей	2019		1050,0	1050,0	
Задача 3. Совершенствовать систему управления лицеем на основе совершенного менеджмента качества в образовании						
3.1	Обучение руководящих работников лицея по программе менеджмента в образовании	2019	Зам.директора по УПР О.Н.Павлова	20,0	20,0	
3.2	Повышение квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения в области инклюзивного образования	2019 2020 2021		5,0 10,0 15,0	5,0 10,0 15,0	
Задача 4. Развивать кадровый потенциал. Реализовать проект по непрерывному образованию педагогических работников лицея на 2018-2020годы в условиях внедрения ФГОС по ТОП-50						
4.1	ПРОЕКТ «Непрерывное образование педагогических работников лицея в условиях внедрения ФГОС по ТОП-50» (ПРИЛОЖЕНИЕ №4) • Организация дополнительного профессионального образования педагогических работников лицея • Организация курсов повышения квалификации педагогических работников лицея • Организация участия педагогических работников лицея в неформальных	2019-2021	Гл. бухгалтер Т.С.Сизикова, Зам.директора по УПР О.Н.Павлова	120,0	120,0	
		2019-2021		90,0	90,0	
		2019-2021		75,00	75,0	

4.2 Организация стажировок преподавателей общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов и мастеров производственного обучения на предприятиях-ведущих социальных партнеров лица	2019-2021	Гл. бухгалтер Т.С.Сизикова, Ст.мастер О.И.Пивоварова	60,0		60,0	Оказание финансовой помощи работодателями
4.3 Участие преподавателей, мастеров п/о и обучающихся в выставках технического творчества, проектах различного уровня, творческих конкурсах	2019-2021	Гл. бухгалтер Т.С.Сизикова, Ст.мастер О.И.Пивоварова	75,0		75,0	
Задача 5. Развивать систему учебно-воспитательной работы, способствующей эффективной самореализации обучающихся, профессиональной ориентации школьников						
5.1 Проведение мероприятий художественного самодеятельного творчества	2019 2020 2021	Зам.директора по УВР А.Б.Молодцова	10,0 15,0 20,0		10,0 15,0 20,0	
5.2 Организация работы волонтерской группы лица (приобретение символики, формы)	2019 2020 2021	Зам.директора по УВР А.Б.Молодцова	10,0 15,0 20,0		10,0 15,0 20,0	
5.3 Организация мероприятий, направленных на формирование положительного имиджа лица (создание и трансляция видеороликов)	2019 2020 2021	Зам.директора по УВР А.Б.Молодцова	60,0 70,0 80,0		60,0 70,0 80,0	
5.4 Реализация ПРОЕКТА «ГраеКТОрия». Организация информационно-агитационной работы в целях привлечения школьников и взрослого населения к получению профессии лица	2019 2020 2021	Зам.директора по УВР А.Б.Молодцова	30,0 40,0 50,0		30,0 40,0 50,0	
Задача 6. Сформировать эффективную систему социального партнерства с предприятиями общественного питания г.Новосибирска и НСО						
6.1 Участие ведущих работодателей в процедурах государственной итоговой аттестации выпускников лица в форме ДЭ, оплата работы экспертов	2019-2021	Гл. бухгалтер Т.С.Сизикова, Ст.мастер О.И.Пивоварова	30,0		30,0	

6.2 Проведение совместных с работодателем конкурсов профессионального мастерства	2019-2021	Гл. бухгалтер Т.С.Сизикова, Ст.мастер О.И.Пивоварова	150,0	150,0	
---	------------------	---	--------------	--------------	--

5.3 План финансового обеспечения Программы

Финансирование за счет средств областного бюджета осуществляется исходя из объемов, определенных на данные цели Законом Новосибирской области об областном бюджете Новосибирской области на соответствующий финансовый период.

Объем финансирования может ежегодно корректироваться за счет государственного заказа в соответствии с возможностями областного бюджета Новосибирской области на соответствующий финансовый год.

Предусмотрено софинансирование мероприятий Программы работодателями согласно условиям, прописанным в договорах о соцпартнерстве.

Финансовое обеспечение и сводные финансовые затраты на реализацию Программы представлены в таблице № Подробный перечень планируемого к приобретению оборудования приведен в Приложениях №№1-3.

5	Год	2019	2020	2021
4	Бюджетные средства, тыс.руб	26193,0	28043,0	29892,0
М	Дополнительные бюджетные поступления на реализацию программы развития, тыс.руб в соответствии с бюджетной заявкой	11304,0	13000,0	14000,0
е	Внебюджетные средства, тыс.руб.	900,0	950,0	1000,0
х				
а				
н				
и				

5.4 Механизм управления и контроля реализации Программы

Стратегическое руководство работой по Программе развития осуществляет директор ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» осуществляет директор И.В.Киселева.

Оперативное руководство по осуществлению Программы осуществляют:

- заместитель директора по учебно-производственной работе О.Н.Павлова;
- главный бухгалтер Т.С.Сизикова;
- заместитель директора по учебно-воспитательной работе А.Б.Молодцова;
- ст.мастер О.И.Пивоварова;
- начальник хоз.отдела Е.В.Молодцов.

Директор лицея	Члены администрации, руководители подразделений
-утверждает Программу развития; -представляет ее на рассмотрение Педагогического совета лицея; -осуществляет координацию работы всех служб и подразделений; -контролирует процесс решения проектов и мероприятий; -принимает решения о корректировке направлений работы; -принимает отчеты о работе всех служб и подразделений; -утверждает итоговый отчет о реализации Программы	заместитель директора по учебно-производственной работе: -руководит системой мероприятий по реализации в учебном процессе программ подготовки квалифицированных рабочих, в том числе по ФГОС по ТОП-50 и обеспечению роста качества профессионального образования; -организует решение задач совершенствования системы научно-методического сопровождения гармонизации требований ФГОС, профессиональных стандартов и стандартов WSR; -организует работу Методического совета лицея; -обеспечивает реализацию проекта по непрерывному образованию педагогических работников лицея
	главный бухгалтер: -осуществляет контроль за поэтапным расходованием финансовых ресурсов Программы; -участвует в заключении договоров по модернизации УМБ лицея; -контролирует финансовое обеспечение проектов; - составляет финансовую отчетность
	заместитель директора по учебно-воспитательной работе: -организует систему мероприятий, направленных на создание условий творческого развития студентов, из самореализации; -осуществляет реализацию профориентационного проекта «ТраекТОрия»
	Старший мастер: -организует систему мероприятий, обеспечивающих рост качества практической подготовки обучающихся лицея; -способствует профессиональному развитию студентов через расширение участия в конкурсах профессионального мастерства; - способствует расширению сети социального партнерства
	начальник хоз.отдела: - обеспечивает практическое воплощение проектов по модернизации УМБ лицея
Исполнители Программы: Обучающиеся лицея, педагогические работники, инженерно-технические службы. Соисполнители: Социальные партнеры лицея, родительское сообщество	
Внутренний контроль реализации Программы: Совет лицея утверждает ежегодный доклад директора о ходе реализации Программы, вносит коррективы в направления развития лицея	
Внешний контроль реализации Программы: Наблюдательный совет обеспечивает общественное участие в системе управления лицеем. Утверждает ежегодный отчет о деятельности учреждения, который публикуется в. СМИ и на официальном сайте лицея	

6. Планируемые результаты реализации Программы развития ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» на 2019-2021 годы

В портфель Программы развития ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» заложены основные проекты и мероприятия:

Проект «Учебный кулинарный цех»; Проект «Учебная пекарня»; Проект «Единое информационное пространство лицея», Проект «Непрерывное образование педагогических работников лицея в условиях внедрения ФГОС по ТОП-50», Проект по профориентации школьников «ТраекТОрия».

При условии реализации проектов и других мероприятий Программы с 2019 по 2021 годы *ожидается достижение следующих результатов:*

- осуществляется качественная подготовка выпускников по профессиям 43.01.09 Повар, кондитер и 19.01.04 Пекарь, увеличивается доля студентов, обучающихся по программам из списка ТОП-50;
- созданы условия комфортности образовательной среды лицея для обучающихся, в том числе с ограниченными возможностями здоровья;
- выполняются условия государственного задания по сохранности контингента, трудоустройству выпускников, выполнению КЦП;
- программы подготовки квалифицированных рабочих прошли государственную и профессионально-общественную аккредитации;
- модернизирована и соответствует требованиям ФГОС СПО материально-техническая база подготовки квалифицированных рабочих для сферы общественного питания;
- созданы учебный кулинарный цех и учебная пекарня для качественной подготовки обучающихся по профессиям лицея;
- создан центр проведения демонстрационного экзамена в рамках ГИА на базе двух современных лабораторий;
- отработан механизм проведения демонстрационного экзамена как формы независимой оценки подготовки выпускников лицея;
- расширяется участие студентов в профессиональных конкурсах, в том числе в формате Ворлдскиллс, и предметных олимпиадах и растет результативность участия;
- функционирует локальная сеть лицея, студентам обеспечен доступ к электронным образовательным ресурсам;

- удовлетворена потребность руководящих и педагогических работников лицей в повышении квалификации в формальных и неформальных видах, в том числе через обучение в Академии Ворлдскиллс Россия;
- ведущие педагоги лицей и мастера производственного обучения имеют сертификаты экспертов по проведению демонстрационного экзамена и чемпионатов профессионального мастерства по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело»;
- 100% граждан, интересующихся образовательным процессом в лицее, имеют возможность получать достоверную информацию, расположенную на официальном сайте;
- 10% -доля педагогических работников прошедших стажировку в организациях общественного питания ежегодно;
- 10% преподавателей профессионального цикла и мастеров производственного обучения из реального сектора экономики;
- развивается система воспитательной работы, созданы условия для творческого саморазвития и профессиональной самореализации учащихся;
- созданы механизмы формирования гражданской ответственности, правового самосознания, толерантности и способности к успешной социализации в обществе;
- внедрен проект профориентации школьников для выявления абитуриентов, профессионально ориентированных на получение профессий лицей с перспективой роста;
- работодатели привлекаются к совместной работе как участники конкурсов профессионального мастерства, эксперты, вносят вклад в софинансирование мероприятий Программы;
- выросли объемы дополнительных образовательных услуг и сферы производственной деятельности; доля доходов внебюджетной деятельности от реализации платных услуг вырастет на 10%ежегодно.

Совершенствование образовательного пространства ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» позволит внести вклад в реализацию проекта «Рабочие кадры для передовых технологий», повысить качество подготовки кадров для сферы общественного питания в полном соответствии с международными стандартами и передовыми технологиями ,повысить рейтинг ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» на рынке образовательных услуг города Новосибирска и области.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРИОБРЕТАЕМОГО ОБОРУДОВАНИЯ

для оснащения учебного кулинарного цеха

№п/п	Наименование	Стоимость
1	Весы настольные электронные	4*5,3 тыс.руб
2	Конвекционная печь	4*55 тыс.руб
3	Микроволновая печь	4*10 тыс.руб
4	Подовая печь (для пиццы)	75,3 тыс.руб
5	Расстоечный шкаф	14 тыс.руб
6	Плита индукционная	2*79,5 тыс.руб
7	Шкаф холодильный	4*17 тыс.руб
8	Шкаф морозильный	45,5 тыс руб
9	Шкаф шоковой заморозки	324 тыс.руб
10	Льдогенератор	22 тыс.руб
11	Фризер	17 тыс.руб
12	Тестораскаточная машина (настольная)	112,2 тыс руб
13	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	4*27,1 тыс.руб
14	Тестомесильная машина (настольная)	4*35,4 тыс.руб
15	Миксер (погружной)	4*8 тыс.руб
16	Мясорубка	2*10 тыс.руб
17	Куттер или процессор кухонный	2*59,3 тыс.руб
18	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	2*11,3 тыс.руб
19	Пресс для пиццы	67,9 тыс.руб
20	Лампа для карамели	2*25,1 тыс.руб
21	Аппарат для темперирования шоколада	2*3,3 тыс.руб
22	Газовая горелка (для карамелизации)	2*2,4 тыс.руб
23	Термометр инфракрасный	4*7,4 тыс.руб
24	Термометр со щупом	4*0,4 тыс руб
25		3,3 тыс.руб

26	Овоскоп	53 тыс.руб
27	Машина для вакуумной упаковки	4*9,5тыс.руб
28	Производственный стол с моечной ванной	4*18,6 тыс.руб
29	Производственный стол с деревянным покрытием	95,8 тыс.руб
30	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	4*12 тыс.руб
31	Моечная ванна (двухсекционная)	4*57 тыс.руб
	Стеллаж передвижной	

ПЕРЕЧЕНЬ ПРИОБРЕТАЕМОГО ОБОРУДОВАНИЯ
для оснащения учебной пекарни

Наименование оборудования	Кол-во, шт.
Мукопросеиватель МПМВ-250	1
Настольные весы CAS SW	1
Стол разделочный для теста СРТ	1
Машина тестомесильная HS-40A (AR)	1
Расстойный шкаф НУFX15A (AR)	1
Печь хлебопекарная электрическая ярусная YXD (2-4)	1
Хлебная форма ЗЛ7	16
Лист подовый алюминиевый 400*600	16
Запаиватель пакетов ручной FS-300 (AR)	1
Хлеборезка НУ-31 (AR)	1
Универсальный настольный аппарат для упаковки хлеба и булочных изделий	1
TD-A Ручной клипсатор (липкая лента) (AR)	1

ИТОГО:195,550 тыс.руб

ПЕРЕЧЕНЬ ПРИОБРЕТАЕМОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ИНВЕНТАРЯ
для оснащения спортивного зала

№п /п	Наименование	Кол-во ед.	Цена, тыс.руб	Сумма
1.	Скамейка гимнастическая	2	4	8,0
2.	Мат гимнастический	4	3,0	12,0
3.	Канат	1	3,4	3,4
4.	Конь гимнастический	1	9,0	9,0
5.	Козел гимнастический	1	6,4	6,4
6.	Мостик гимнастический	1	2,9	2,9
7.	Брусья	1	50,0	50,0
8.	Груша	1	2,9	2,9
9.	Штанга учебная с дисками переменной массы	1	24,4	24,4
10.	Гантели переменной массы	6	4,4	26,4
ИТОГО:				144,0

Министерство образования Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«Новосибирский лицей питания»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ НСО
«Новосибирский лицей питания»
И.В.Киселева
«30» июня 2018 г.

ПРОЕКТ ФОРМИРОВАНИЯ СИСТЕМЫ
НЕПРЕРЫВНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПЕДАГОГИЧЕСКИХ РАБОТНИКОВ
«Непрерывное образование
педагогических работников лицей в условиях
внедрения ФГОС по ТОП-50»



Рассмотрено на Педагогическом совете
Протокол № 9 от «30» июня 2018 г.

Разработчик: заместитель директора по учебно-производственной работе
Ольга Николаевна Павлова

Аннотация проекта

В соответствии с действующей лицензией в ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» реализуется четыре основные образовательные программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: 19.01.17 Повар, кондитер, 43.01.01 Официант, бармен, 19.01.04 Пекарь и 43.01.09 Повар, кондитер; и программы профессиональной подготовки по рабочим профессиям 111176 Бармен, 16399 Официант, 16675 Повар.

С 01.09.2017г начато внедрение ФГОС по ТОП-50 43.01.09 Повар, кондитер. ФГОС по ТОП-50 претерпел существенные изменения, включающие модернизацию его структуры и содержания требований. Структура ФГОС по ТОП-50 полностью соответствуют части 3 статьи 11 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон) и включает в себя наряду с общими положениями требования к:

- 1) структуре основных образовательных программ (в том числе соотношению обязательной части основной образовательной программы и части, формируемой участниками образовательных отношений) и их объему;
- 2) условиям реализации основных образовательных программ, в том числе кадровым, финансовым, материально-техническим и иным условиям;
- 3) результатам освоения основных образовательных программ.

В целом ФГОС по ТОП-50 имеет следующие характерные особенности:

- виды деятельности и профессиональные компетенции разработаны с учетом требований международных и профессиональных стандартов, а также передовых технологий;
- изменена номенклатура и ориентация общих компетенций;
- повышена академическая свобода образовательных организаций в части формирования структуры и содержания образования;
- определены сроки обучения на основе рекомендаций заказчиков рабочих кадров;
- определены условия реализации образовательной программы, в том числе введены дополнительные требования к опыту практической деятельности педагогических работников;
- введен новый вид проведения государственной итоговой аттестации – демонстрационный экзамен.

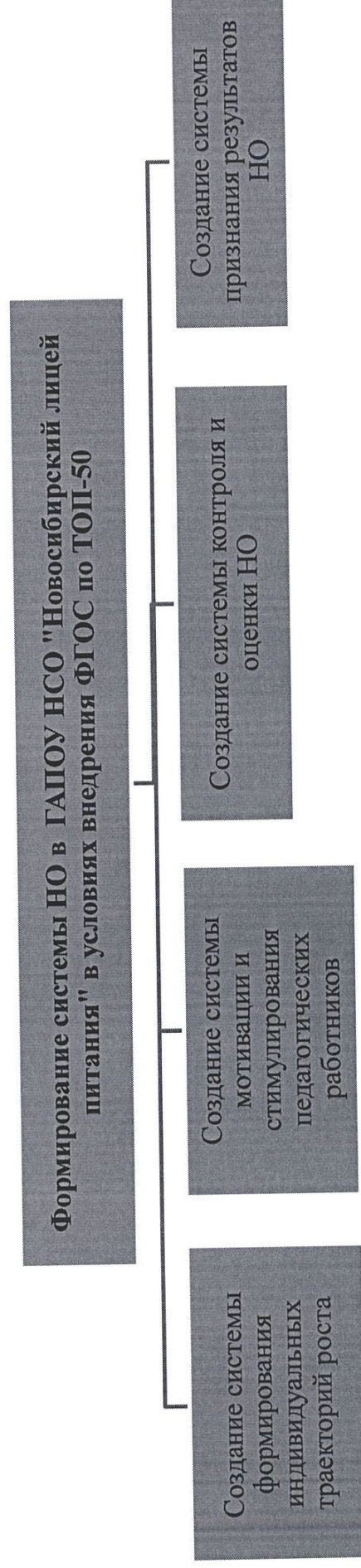
В 2017 году лицею работают 9 штатных преподавателей, 1 совместитель, социальный педагог и 3 мастера производственного обучения. 5 человек из штатных педагогов (38,5%) имеют высшую квалификационную категорию. 67 преподавателей и мастеров (53,8%) имеют первую категорию. Таким образом, всего штатных преподавателей и мастеров, имеющих категорию 12 человек (92,3%). Аттестован на соответствие занимаемой должности 1 чел, мастер п/о, принятый на работу в сентябре 2016г.

В соответствии с планом ведется работа по повышению квалификации преподавательского состава. За последние три года повысили квалификацию 13 педагогических работников (100%), все педагогические работники в 2017 году прошли обучение по оказанию первой медицинской помощи. 1 преподаватель и 2 мастера п/о прошли обучение по методике проведения демонстрационного экзамена. Мастер производственного обучения обучения обучилась на курсах «Практика и методика подготовки кадров по профессии Повар, кондитер с применением стандарта Ворлдскиллз Россия по компетенции «Кондитерское дело» в г.Томске. 3человека в 2017 году человека прошли курсы повышения квалификации по теме «Методическое сопровождение внедрения ФГОС СПО из списка ТОП-50», 1 чел – по теме «Проектирование профессионально- педагогической деятельности», 1 чел – по содержанию и методике преподавания курса финансовой грамотности.

В 2018 году в лицее начнет внедряться проект «*Непрерывное образование педагогических работников лицей в условиях*»
внедрения ФГОС по ТОП-50» для реализации этапов формального, неформального и информального образования педагогов и мастеров производственного обучения.

1. Структурная декомпозиция результатов проекта «*Непрерывное образование педагогических работников лицей в условиях внедрения ФГОС по ТОП-50*»

Цель проекта: организационно-методическая поддержка модернизации непрерывного образования(НО)
педагогических работников лицей в условиях внедрения ФГОС по ТОП-50.



Результат 1**Создание системы формирования индивидуальных траекторий**

Задачи	Мероприятия
1. Диагностика индивидуальных потребностей педагогических работников в НО	1.1. Разработка анкеты для определения индивидуальных потребностей
	1.2. Формирование базы типовых потребностей и индивидуальных запросов педагогических работников по приобретению компетенций
2. Разработка плана мероприятий по реализации индивидуальных траекторий	2.1 Составление перечня мероприятий по реализации формального НО (на 3 года)
	2.2. Составление плана мероприятий по неформальному образованию (на 1 год)
	2.3. Разработка индивидуальной дорожной карты педагога/мастера п/о
3. Организация процесса реализации плана мероприятий по НО	3.1. Сопровождение индивидуальной образовательной траектории личного роста педагога/мастера п/о
	3.2. Контроль процесса реализации и получение обратной связи

Результат 2**Создание системы мотивации и стимулирования педагогических работников**

Задачи	Мероприятия
1. Определить наиболее эффективные методы стимулирования	1.1. Составление перечня материальных стимулов с учетом возможностей ОУ
	1.2. Составление перечня нематериальных стимулов
2. Разработать модель компетентного педагогического работника лица как средство мотивации НО	2.1. Анализ требований к современному педагогу/мастеру п/о
	2.2. Создание модели компетентного педагога
3. Разработать критерии соответствия педагогического работника модели	3.1. Определение соответствия педагога/мастера п/о разработанной модели
	3.2. Выбор методов стимулирования

Результат 3. Создание системы контроля и оценки НО

Задачи	Мероприятия
1. Реализовать план повышения квалификации в течение периода	1.1 Предоставление документального подтверждения обучения
	1.2 Предоставление проекта на методическом совете, педсовете, методической комиссии
2. Внедрить полученные компетенции в своей педагогической деятельности	2.1 Разработка и проведение открытых уроков, мастер-классов и др.
	2.2 Трансляция педагогического опыта через публикации, размещение авторских материалов на Интернет-порталах
3. Получение квалификационной категории	3.1 Самоанализ педагогической деятельности
	3.2 Разработка и реализация педагогического проекта

Результат 4. Создание системы признания результатов НО

Задачи	Мероприятия
1. Реализовать систему признания потребителей услуг	1.1. Анкетирование студентов, родителей, работодателей с целью выявления степени удовлетворенности качеством образовательных услуг
	1.2. Проведение и анализ результатов профессионально общественной аккредитации
2. Реализовать систему общественного признания	2.1. Размещение научных и методических публикаций в печатных изданиях, СМИ
	2.2. Участие педагогических работников в конкурсах рабочих экспертов в качестве жюри
	2.3. Проведение и анализ результатов независимой оценки качества
3. Иметь в наличии победителей и призеров международных конкурсов	3.1. Выявление и отбор значимых конкурсов, олимпиад, чемпионатов по направлениям подготовки
	3.2. Подготовка участников конкурсных мероприятий

3. Этапы и контрольные точки (дорожная карта) реализации механизма использования формального образования
 <Перечень этапов и контрольных точек проекта с указанием типа (завершение этапа, контрольная точка), срока наступления (дата в формате ДД.ММ.ГГГГ), ответственного за исполнение участника проекта и уровня контроля

№	Наименование	Тип (завершение этапа/контрольная точка)	Показатель	Срок	Ответственный	Уровень контроля
	Этап, задача, мероприятие (действие)	Определить к какому типу относится (это завершение этапа или контрольная точка)	Что является результатом этапа, задачи, мероприятия, н-р отчет, договор, проведенное мероприятие (что может быть представлено, либо оценено, либо измерено)	Период, конкретная дата	Кто отвечает за этап, задачу, мероприятие	Кто контролирует выполнение этапа
1.	Определение потребностей ПОО в компетенциях и квалификациях педагогических работников с учетом особенностей (экономических, геополитических, отраслевых, региональных)					
1.1.	Изучение требований к компетенциям и квалификациям педагогических работников					
1.1.1	Определение перечня документов, определяющих требований к компетенциям и квалификациям ПР	Контрольная точка	Перечень документов	01.09.18	Специалист по кадрам, методист	Заместитель директора
1.1.2	Составление перечня требований к компетенциям и квалификациям педагогических работников	Контрольная точка	Перечень требований (скорректированная ДИ)	01.09.18	Специалист по кадрам, методист	Директор
1.2.	Диагностика и анализ уровня компетенций и квалификаций педагогических работников					
1.2.1	Разработка диагностических материалов	Контрольная точка	Опросники, анкеты, тесты	01.10.18	Методист, председатель МК	Заместитель директора
1.2.2	Проведение анкетирования, тестирования педагогических работников	Контрольная точка	Заполненные опросники, анкеты	01.10.18	Председатель МК	Заместитель директора

1.2.3	Обработка и анализ результатов	Завершение этапа	Отчет	01.11.18	Методист, председатель МК	Руководитель ПОО
2.	Мониторинг рынка образовательных услуг в сфере формального образования					
2.1	Выявление предложений на рынке услуг в сфере формального образования					
2.1.1	Работа с интернет-ресурсами	Контрольная точка	Перечень программ формального образования	01.10.18	Методист	Заместитель директора
2.1.2	Работа с региональными Центрами ПК	Контрольная точка	Перечень программ формального образования		Методист	Заместитель директора
2.1.3	Работа с работодателями	Контрольная точка	Перечень программ формального образования		Методист, председатель МК	Заместитель директора
2.2	Соотнесение спроса ПОО и предложений на рынке услуг в сфере формального образования					
2.2.1	Оценка финансовых возможностей ПОО	Контрольная точка	Смета расходов на формальное образование	01.09.18	Главный бухгалтер	Директор
2.2.2	Корректировка перечня программ формального образования с учетом бюджета ПОО	Завершение этапа	Перечень программ формального образования с учетом сметы расходов	01.09.18	Заместитель директора	Директор

Планирование системы формального образования						
3.	Составление перспективного плана формального образования (на 5 лет)					
3.1	Составление списка педагогов для получения формального образования	Контрольная точка	Список педагогов, нуждающихся в получении формального образования в течение 5 лет	01.10.18	Методист, председатель МК	Заместитель директора
3.1.1						
3.1.2	Составление графика получения формального образования	Контрольная точка	График получения формального образования на 5 лет	01.10.18	Методист, председатель МК	Заместитель директора
3.2	Составление текущего плана формального и неформального образования (на 1 год)					
3.2.1	Составление списка педагогов для получения формального образования	Контрольная точка	Уточненный список педагогов для получения формального образования в текущем году	08.09.18	Методист, председатель МК	Заместитель директора
3.2.2	Составление графика получения формального образования	Контрольная точка	График получения формального образования на текущий год	08.09.18	Методист, председатель МК	Заместитель директора
3.2.3	Составление списка потребностей в неформальном образовании	Контрольная точка	График получения неформального образования на текущий год	08.09.18	Методист, председатель МК	Заместитель директора

4	Создание системы учета и стимулирования профессиональных достижений педагогических работников лицея						
4.1	Создание системы учета педагогических работников лицея						
4.1.1.	Создание системы учета достижений ПР	Завершающий этап	Программа развития лицея, Аналитическая справка, отчет	01.09.20	Методист, председатель МК	Заместитель директора	
4.1.2	Формирование портфолио ПР	Контрольная точка	Портфолио ПР Индивидуальные карты ПК ФО и НФО (Семинар, мастер-класс, стажировка, повышение квалификации и др.)	Индивидуальное	Методист, председатель МК	Заместитель директора	
4.1.3.	Создание рейтинга профессиональных достижений ПР	Контрольная точка	Система рейтинга Рейтинговая таблица ПР	01.01.19	Методист, председатель МК	Заместитель директора	
4.2	Создание системы стимулирования профессиональных достижений педагогических работников лицея						
4.	Создание системы стимулирования	Завершающий этап	Отчеты	01.01.20	Зам. директора	Руководитель ПОО	
5.	Создание системы материального стимулирования ПР	Контрольная точка	Приказы	01.01.19	Методическая служба	Зам. директора УР (УТР, НМР)	
6.	Создание системы признания профессиональных достижений ПР	Контрольная точка	Публичные выступления, публикации, размещение информации на сайте	01.01.20	Методическая служба	Зам. директора УР (УТР, НМР)	

Проблемы:

- несовпадение интересов лиц и педагогического работника - вовлеченность педагогического работника в процессы НО;
- отсутствие желания повышать уровень профессионализма – создание системы мотивации;
- отсутствие системы стимулирования - создание системы стимулирования;
- повышение загруженности педагогического работника, нехватка ресурсов - грамотное планирование образовательного процесса.

Индивидуальные дорожные карты проекта

№ п/п	Ф.И.О. педагогического работника	Преподавае мая дисциплина	Категория	График формального образования												Потребности в неформальном образовании по итогам анкетирования	
				2019				2020				2021					
				I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV		
Общеобразовательный цикл																	
1	Агафонова Е.М.	Математика Информатика	Первая	ПК	ПК											ПК	Открытые уроки по всему курсу математики
2	Василенко В.А.	Химия ОБЖ	Высшая												ПК		Открытые уроки по ОБЖ, семинары, лекции по антитеррористической работе в ОУ
3	Михайлов Б.Н.	Физическая культура	Первая											ПК			Семинары, лекции по профессионально- профилированной физкультуре для обучающихся и работников сферы общественного питания
4	Смирнова И.И.	История	Высшая							ПК							Семинары по теме «Современные технологии обучения в инновационной образовательной среде»
5	Степанова О.В.	Русский язык и литература	Высшая			ПК											Семинары, лекции по теме «Основные тенденции и приоритеты развития лингвистического образования»
6	Уринг Н.В.	Физика Экономика	Первая										ПК				Семинары, лекции по теме «Финансовая грамотность»

Профессиональный цикл													
	Общепрофессиональные дисциплины	Первая					ПК пед					СТ	Открытые уроки по кондитерскому делу. Семинары, лекции по современным педагогическим технологиям
7	Гончарова Н.В.												
8	Прохорова В.Ю.	Высшая					ПК пед					СТ	Семинары, мастер-классы по теме «Изготовление и оформление мучных кондитерских изделий»
9	Чупахина Л.Н.	Высшая		ПК		ПК пед				СТ			Семинары, мастер-классы по темам «Десерты», «Оформление блюд»
10	Дубинский В.В.	(Стаж менее 2-х лет)		ПК пед					ПК			СТ	Семинары, мастер-классы по всем темам
Мастера производственного обучения													
11	Домрачева Н.Г.	Высшая		ПК пед							СТ		Семинары, мастер-классы по темам «Приготовление блюд из мяса», «Оформление десертов»
12	Кустикова О.А.	Первая					СТ			ПК			Семинары, мастер-классы по темам «Изготовление конфет», «Изготовление скульптур из шоколада и карамели»
13	Мельникова М.В.	(Стаж менее 2-х лет)		ПК пед					СТ				Участие в работе кулинарной школы «Студия карамель» «Все о тортах»
14	Бакулина Е.О.	(Стаж менее 2-х лет)		СТ						ПК			Семинары, мастер-классы по всем темам
ПРИМЕЧАНИЕ: ПК – курсы повышения квалификации ПК пед - курсы повышения квалификации по направлению «Педагогика» СТ - стажировка													
ИТОГО: необходимость в формальном образовании ПР лиц			2	2	3	2	2	2	2	2	3	2	2

