

## **Инновационная среда образовательной организации как условие качества подготовки кадров**

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Алтайская академия гостеприимства» в 2015 году было реорганизовано посредством присоединения к нему 3-х профессиональных образовательных организаций, реализующих подготовку квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена. Реформирование разноуровневых профессиональных образовательных организаций, как известно, приводит к несбалансированности и взаимному несоответствию инноваций, применяющихся на различных уровнях и ступенях профессионального образования.

Для системного решения указанного противоречия в Алтайской академии гостеприимства был разработан проект по теме «Профессиональная инновационная среда образовательного учреждения как условие подготовки кадров, востребованных в регионе». Проекту был присвоен статус «Региональная инновационная площадка», удостоен дипломом 1 степени в краевом фестивале школ – лидеров образования Алтайского края «Новая школа Алтай – новое качество образования – 2016» в номинации «Инновации в управлении образовательной организации».

В рамках Ассоциации ОО разработана учебно-нормативная документация:

- единые учебные планы для трех основных профессиональных образовательных программ (далее – ОПОП) «Туризм», «Гостиничный сервис», «Технология продукции общественного питания»;

- макеты рабочих программ перечисленных ОПОП;

- макеты контрольно-оценочных средств перечисленных ОПОП;

- подготовлена нормативная база и спроектирован механизм независимой оценки профессиональных компетенций обучающихся образовательных организаций Ассоциации при аттестации профессиональных модулей.

Создание единого образовательного пространства по реализуемым образовательным программам, обеспечивающего принцип непрерывности сохранения образования, сопровождается разработкой интегрированных учебных программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена: разработан интегрированный учебный план по профессии «Повар, кондитер» – специальности «Технология продукции общественного питания».

Формирование базы практической подготовки кадров ведется совместно с работодателями, в том числе и через функционирование инновационного образовательно-производственного комплекса академии, что позволяет осуществлять обучение на рабочих местах академии. В структуру комплекса входят: учебная имитационная фирма; базовые предприятия; МФЦПК; Профессиональные школы (барная, иностранного языка, народных художественных промыслов и ремесел, международного кулинарного искусства и психологический центр).

Для функционирования инновационного образовательно-производственного комплекса созданы совмещенные кафедры академии с базовыми предприятиями (ресторанного бизнеса, иностранных языков, психологии, туризма и гостеприимства).

Для подготовки кадров сферы услуг, соответствующих требованиям зарубежных стандартов и передовых технологий в академии разработан второй проект, тема которого: «Специализированный центр компетенций в области сферы услуг (Поварское дело) движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia)». Проекту был также присвоен статус «Региональная инновационная площадка».

Для реализации данного проекта проводится усовершенствование материально-технической базы академии: проведен ремонт, модернизированы помещения, приобретено и установлено новое высокотехнологичное оборудование и программное обеспечение, например, для подготовки менеджеров

и официантов, технологов и поваров для предприятий индустрии общественного питания края: лаборатория ресторанного бизнеса – со специализированным программным обеспечением нового поколения R-Kerper; кафе; банкетный зал, кулинарный и кондитерский цеха, два лингафонных кабинета; лаборатория деловых переговоров. Отремонтирован кабинет организации и технологии отрасли общественного питания.

Для повышения качества практического обучения в академии разработана необходимая учебно-нормативная документация элементов дуального обучения по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих «Повар, кондитер» и модель ее реализации.

Консолидация ресурсов образовательной организации и социальных партнеров посредством системного привлечения материально-технических ресурсов базовых предприятий способствует повышению качества подготовки кадров для сферы услуг.

Созданные условия способствуют развитию не только профессионального роста, но и личности студента.

Результаты реализации указанных проектов, позволяют резюмировать, что формируемая инновационная среда образовательной организации обусловит повышение качества подготовки кадров в соответствии с потребностями региона.

**Составила Кравченко О.В. (это сокращенный вариант статьи).**