



Министерство образования, науки и молодежи  
Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»



УТВЕРЖДАЮ

Зав. отделением по направлению  
подготовки СПИД «ОООП»

Аблаева Л.Э.

«01»

2020 г.



**ИНДИВИДУАЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА НАСТАВНИЧЕСТВА ПО ФОРМЕ  
«ПРЕПОДАВАТЕЛЬ – ОБУЧАЮЩИЙСЯ»  
на 2020 – 2021 учебный год**

Преподаватель-наставник  
ФИО обучающегося  
Год создания  
Год окончания

Фетисова Виктория Сергеевна  
Шаров Антон Игоревич  
2020  
2021

г. Симферополь, 2020 г.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

**Наставничество** – универсальная технология передачи опыта, знаний, формирования навыков, компетенций и ценностей через неформальное взаимообогащающее общение, основанное на доверии и партнерстве.

Наставничество представляется универсальной моделью построения отношений внутри любой образовательной организации как технология интенсивного развития личности, передачи опыта и знаний, формирования навыков, компетенций, методкомпетенций и ценностей. Наставник способен стать для наставляемого человеком, который окажет комплексную поддержку на пути социализации, взросления, поиске индивидуальных жизненных целей и путей их достижения, в раскрытии потенциала и возможностей саморазвития и профориентации. Выделить особую роль наставника в процессе формирования личности представляется возможным потому, что в основе наставнических отношений лежат принципы доверия, диалога и конструктивного партнерства, и взаимообогащения, а также непосредственная передача личностного и практического опыта от человека к человеку. Взаимодействие осуществляется через неформальное общение и эмоциональную связь участников. Все эти факторы способствуют ускорению процесса передачи социального опыта, быстрому развитию новых компетенций, органичному становлению полноценной личности.

### ОСНОВОПОЛАГАЮЩИЕ ПРИНЦИПЫ ПРОГРАММЫ.

Реализация программы наставничества в системе среднего профессионального образования с учетом российского законодательства, социально-экономических и других условий наиболее эффективна с опорой на следующие принципы:

- принцип научности предполагает применение научно обоснованных и проверенных технологий;
- принцип системности предполагает разработку и реализацию программы наставничества с максимальным охватом всех необходимых компонентов;
- принцип стратегической целостности определяет необходимость единой целостной стратегии реализации программы наставничества;
- принцип легитимности, требующий соответствия деятельности по реализации программы наставничества законодательству Российской Федерации и нормам международного права;
- принцип обеспечения суверенных прав личности предполагает честность и открытость взаимоотношений, не допускает покушений на тайну личной жизни, какого-либо воздействия или взаимодействия обманным путем;
- принцип аксиологичности подразумевает формирование у наставляемого ценностей законопослушности, уважения к личности, государству и окружающей среде, общечеловеческих ценностей;
- принцип продвижения благополучия и безопасности подростка (принцип «не навреди») предполагает реализацию программы наставничества таким образом, чтобы максимально избежать риска нанесения вреда наставляемому (никакие обстоятельства или интересы наставника или программы не могут перекрыть интересы наставляемого);

- принцип личной ответственности предполагает ответственное поведение куратора и наставника по отношению к наставляемому и программе наставничества, устойчивость к влиянию стереотипов и предшествующего опыта;

- принцип индивидуализации и индивидуальной адекватности, направленный на сохранение индивидуальных приоритетов в создании для наставляемого собственной траектории развития, предполагает реализацию программы наставничества с учетом возрастных, гендерных, культурных, национальных, религиозных и других особенностей наставляемого с целью развития целостной, творческой, социально адаптированной, здоровой личности;

- принцип равенства признает, что программа наставничества реализуется людьми, имеющими разные гендерные, культурные, национальные, религиозные и другие особенности.

## **ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ**

**Цель:** максимально полное раскрытие потенциала личности наставляемого, необходимое для успешной личной и профессиональной самореализации, создание условий для формирования эффективной системы поддержки, самоопределения и профессиональной ориентации обучающихся.

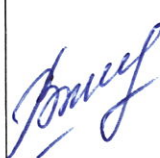
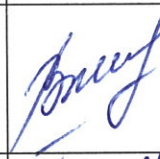
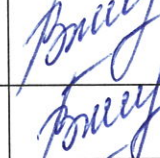
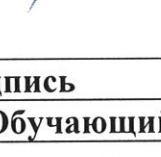
### **Задачи:**

1. помощь в раскрытии и оценке личного и профессионального потенциала;
2. развитие у обучающегося интереса к трудовой деятельности;
3. улучшение показателей колледжа в образовательной, социокультурной, спортивной и других сферах;
4. подготовка обучающегося к самостоятельной, осознанной и социально продуктивной деятельности в современном мире;
5. раскрытие личностного, творческого, профессионального потенциала обучающихся, поддержка формирования и реализации индивидуальных образовательных траекторий.

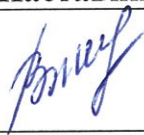
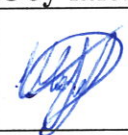

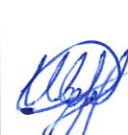
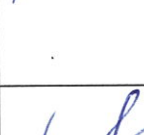
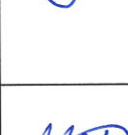
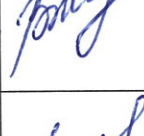
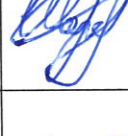
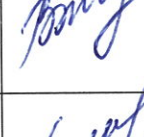
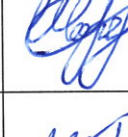
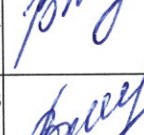
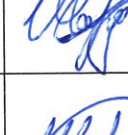
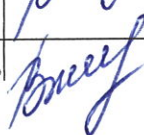
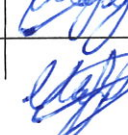
## **ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОГРАММЫ**

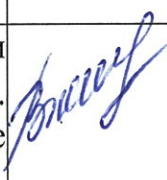

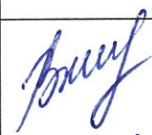

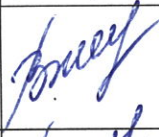
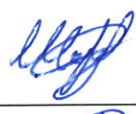
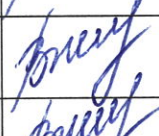
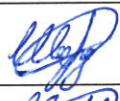
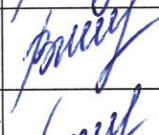
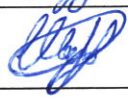


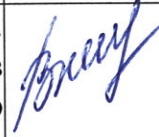

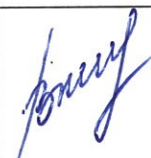

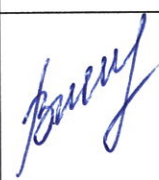

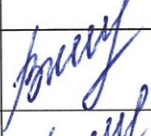
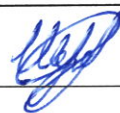

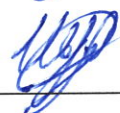
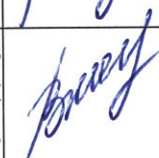

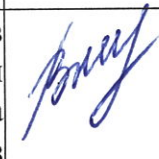

- повышение уровня мотивации и осознанности обучающихся в вопросах саморазвития и получения среднего профессионального образования;
- численный рост количества мероприятий профориентационного, мотивационного и практико-ориентированного характера;
- увеличение процента обучающихся, успешно прошедших профессиональные и компетентностные тесты, выполнивших задания промежуточной и государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена;
- численный рост успешно реализованных и представленных результатов проектной деятельности совместно с представителем организаций-партнеров;
- увеличение числа обучающихся, планирующих стать наставниками в будущем;
- высокий уровень включенности наставляемых во все социальные, культурные и образовательные процессы колледжа;
- получение необходимого стимула обучающимися к образовательному, культурному, интеллектуальному, физическому совершенствованию, самореализации, развитию необходимых компетенций, личностных результатов обучения.





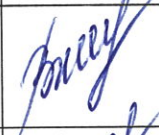
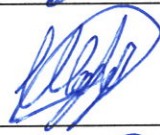

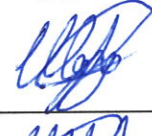
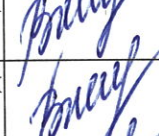
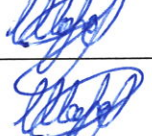
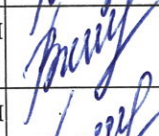
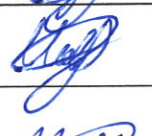
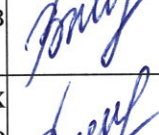

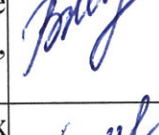
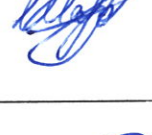
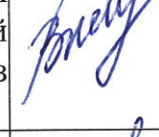
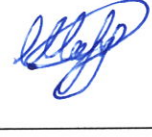


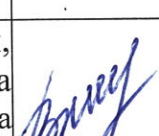
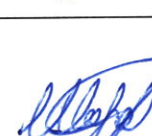
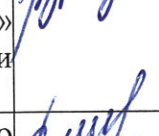
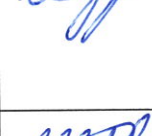
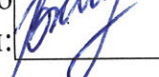

## ПЕРЕЧЕНЬ МЕРОПРИЯТИЙ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.

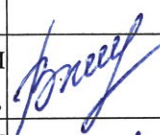

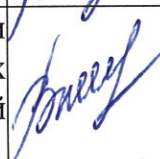

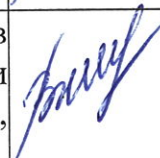

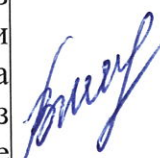

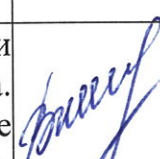

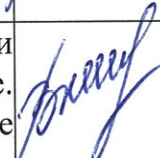

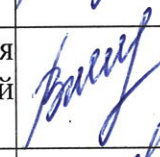
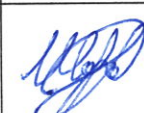
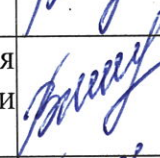

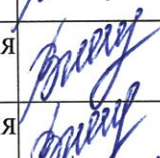
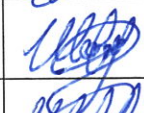
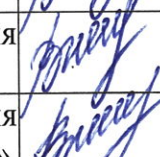
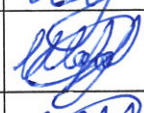
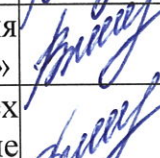
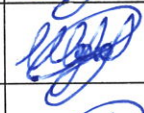
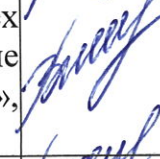

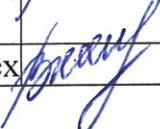

Планируемые мероприятия	Срок исполнения	Ответственные, Форма отчетности	Отметка наставника о выполнении
Отборочные соревнования на право участия в VI Региональном Чемпионате «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) по компетенции «Кондитерское дело».	01 октября 2020 год	Фетисова В.С	
VI Открытый Региональный чемпионат «Молодые профессионалы» Worldskills Russia Республики Крым по компетенции «Кондитерское дело».	16-21 ноября 2020 года	Фетисова В.С	
Финал IX Национального чемпионата «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia, компетенция «Кондитерское дело»	25-29 августа 2021 года	Фетисова В.С	
Открытое мероприятие ГБПОУ РК «РКиГ» «Станция компетенций»	22 декабря 2021 год	Фетисова В.С	

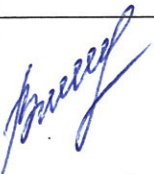

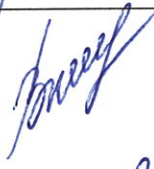

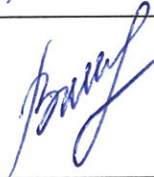

### ДНЕВНИК НАСТАВНИКА

№ п/п	Дата	Тема обсуждения	Подпись	
			Наставник	Обучающийся
1.	14.09.2020	Ознакомление обучающегося с движением Worldskills Russia <a href="https://worldskills.ru/">https://worldskills.ru/</a>		
2.	15.09.2020	Изучение конкурсного задания, инфраструктурного листа, регламента проведения Отборочного соревнования на право участия в VI Региональном Чемпионате «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) по компетенции «Кондитерское дело».		
3.	16.09.2020	Разработка технологических карт по модулям отборочного соревнования: «Кондитерские изделия и шоколад», «Десерт на тарелке», «Моделирование»		
4.	17.09.2020	Организация рабочего места обучающегося, изучение норм санитарии и гигиены, подготовка и обработка продуктов, взвешивание.		
5.	18.09.2020	Практическая отработка технологии приготовления шоколадных корпусных батончиков, отсадного трюфеля.		
6.	21.09.2020	Отработка практических навыков темперирования трёх видов шоколада: чёрного, молочного, белого.		
7.	22.09.2020	Изготовление оформления из шоколада,		

		на тему «Море».		
8.	23.09.2020	Практическая отработка технологии приготовления десерта на тарелке. Оформление соответствующее теме «Искусство»		
9.	24.09.2020	Практическая отработка модуля «Моделирование». Работа с мастикой Model past.		
10.	25.09.2020	Самостоятельная работа выполнения модуля «Кондитерские изделия и шоколад»		
11.	28.09.2020	Самостоятельная работа выполнения модуля «Десерт на тарелке»		
12.	29.09.2020	Самостоятельная работа выполнения модуля «Моделирование»		
13.	30.09.2020	Самостоятельная работа выполнения всех модулей за 6 часов: «Кондитерские изделия и шоколад», «Десерт на тарелке», «Моделирование».		
14.	01.10.2020	Психологическая работа с обучающимся. Наставление на результативную работу в процессе выполнения рабочего конкурсного дня.		
15.	30.10.2020	Изучение конкурсного задания, инфраструктурного листа, регламента VI Открытого Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» Worldskills Russia Республики Крым по компетенции «Кондитерское дело».		
16.	02.11.2020	Разработка технологических карт по модулям отборочного соревнования: «Кондитерские изделия и шоколад», «Десерт на тарелке», «Моделирование», «Антреме и сахарный постамент», «Презентационная фигура из шоколада»		
17.	03.11.2020	Практическая отработка технологии приготовления массовых тортов, антреме.		
18.	04.11.2020	Практическая отработка технологии приготовления шоколадных корпусных батончиков, отсадного трюфеля.		
19.	05.11.2020	Отработка практических навыков темперирования трёх видов шоколада и декора из него: чёрного, молочного, белого.		
20.	06.11.2020	Отработка практических навыков изготовления шоколадного декора и техники работы из него: сборка шоколадного цветка, лепка из		

		пластичного шоколада, изготовление мрамора, полировка шоколадной скульптуры, окрашивание деталей шоколадной скульптуры какао – маслом.		
21.	09.11.2020	Практическая отработка технологии изготовления скульптуры из изомальта. Изучение техник и практическое выполнение: литье, выдувание, сборка деталей, атласная карамель.		
22.	10.11.2020	Практическая отработка технологии приготовления десерта на тарелке. Оформление соответствующее теме «Искусство»		
23.	11.11.2020	Практическая отработка модуля «Моделирование». Работа с мастикой Model past.		
24.	12.11.2020	Самостоятельная работа выполнения модуля «Кондитерские изделия и шоколад»		
25.	13.11.2020	Самостоятельная работа выполнения модуля «Десерт на тарелке»		
26.	09.11.2020	Самостоятельная работа выполнения модуля «Моделирование»		
27.	10.11.2020	Самостоятельная работа выполнения модуля «Антреме и сахарный постамент»		
28.	11.11.2020	Самостоятельная работа выполнения модуля «Презентационная фигура из шоколада»		
29.	12.11.2020	Самостоятельная работа выполнения всех модулей за 6 часов: «Кондитерские изделия и шоколад», «Десерт на тарелке», «Моделирование».		
30.	13.11.2020	Самостоятельная работа выполнения всех модулей за 6 часов: «Антреме и сахарный постамент», «Презентационная фигура из шоколада»		
31.	16.11.2020	Психологическая работа с обучающимся. Наставление на результативную работу в процессе выполнения рабочего конкурсного дня.		
32.	04.08.2021	Изучение конкурсного задания, инфраструктурного листа, регламента Финала IX Национального чемпионата России «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia по компетенции «Кондитерское дело».		
33.	05.08.2021	Разработка технологических карт по модулям отборочного соревнования:		

		«Кондитерские изделия и шоколад», «Десерт на тарелке», «Моделирование», «Антреме и сахарный постамент», «Презентационная фигура из шоколада»		
34.	06.08.2021	Практическая отработка технологии приготовления массовых тортов, антреме.		
35.	09.08.2021	Практическая отработка технологии приготовления шоколадных корпусных батончиков, отсадного трюфеля, нарезной конфеты.		
36.	10.08.2021	Отработка практических навыков темперирования трёх видов шоколада и декора из него: чёрного, молочного, белого.		
37.	11.09.2021	Отработка практических навыков изготовления шоколадного декора и техники работы из него: сборка шоколадного цветка, лепка из пластичного шоколада, изготовление мрамора, полировка шоколадной скульптуры, окрашивание деталей шоколадной скульптуры какао – маслом.		
38.	12.08.2021	Практическая отработка технологии изготовления скульптуры из изомальта. Изучение техник и практическое выполнение: литье, выдувание, сборка деталей, атласная карамель.		
39.	13.08.2021	Практическая отработка технологии приготовления десерта на тарелке. Оформление соответствующее теме «Море»		
40.	16.08.2021	Практическая отработка модуля «Моделирование». Работа с мастикой Model past.		
41.	17.08.2021	Самостоятельная работа выполнения модуля «Кондитерские изделия и шоколад»		
42.	18.08.2021	Самостоятельная работа выполнения модуля «Десерт на тарелке»		
43.	19.08.2021	Самостоятельная работа выполнения модуля «Моделирование»		
44.	20.08.2021	Самостоятельная работа выполнения модуля «Антреме и сахарный постамент»		
45.	23.08.2021	Самостоятельная работа выполнения всех модулей за 6 часов: «Кондитерские изделия и шоколад», «Десерт на тарелке», «Моделирование».		
46.	24.08.2021	Самостоятельная работа выполнения всех		

		модулей за 6 часов: «Антреме и сахарный постамент», «Презентационная фигура из шоколада»		
47.	25.08.2021	Психологическая работа с обучающимся. Наставление на результативную работу в процессе выполнения рабочих конкурсных дней.		
48.	21.12.2021	Подготовка и организация станции компетенции «Кондитерское дело». Изготовление шоколадной скульптуры, корпусных шоколадных конфет.		
49.	22.12.2021	Демонстрация работы выполнения шоколадных корпусных конфет перед посетителями станции компетенции «Кондитерское дело»		

### ДНЕВНИК ДОСТИЖЕНИЙ

№ п/п	Достижения	Дата	Результат
1.	Отборочные соревнования на право участия в VI Региональном Чемпионате «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) по компетенции «Кондитерское дело».	01 октября.2020 года	I место
2.	VI Открытый Региональный чемпионат «Молодые профессионалы» Worldskills Russia Республики Крым по компетенции «Кондитерское дело».	16-21 ноября 2020 года	I место
3.	Финал IX Национального чемпионата «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia, компетенция «Кондитерское дело»	25-29 августа 2021 года	III место



**ОТЧЕТ**  
**за 2020– 2021 учебный год**

**наставника Фетисовой Виктории Сергеевны**  
**о работе с обучающимся Шаров Антон Игоревич**

**Проведение консультаций**

<b>Дата проведения</b>	<b>Тематика консультаций и бесед</b>
14.09.2020	Планирование подготовки к отборочным соревнованиям на право участия в VI Региональном Чемпионате «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) по компетенции «Кондитерское дело».
01.11.2020	Разбор ошибок при выполнении практических модулей на отборочном соревновании на право участия в VI Региональном Чемпионате «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) по компетенции «Кондитерское дело».
30.10.2020	Планирование подготовки к VI Открытому Региональному чемпионату «Молодые профессионалы» Worldskills Russia Республики Крым по компетенции «Кондитерское дело».
21.11.2020	Разбор ошибок при выполнении практических модулей VI Открытого Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» Worldskills Russia Республики Крым по компетенции «Кондитерское дело».
04.08.2021	Планирование подготовки к отборочному соревнованию на право участия в Финале X Национального чемпионата России «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia по компетенции «Кондитерское дело»
29.08.2021	Разбор ошибок при выполнении практических модулей Финале X Национального чемпионата России «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia по компетенции «Кондитерское дело»
22.12.2021	Планирование и подготовка к открытому мероприятию ГБПОУ РК «РКиГ» «Станция компетенций»

Краткий обзор профессиональных успехов и затруднений обучающегося:

В ходе прохождения практических тренировок, согласно плану дневника наставника, Шаров А.И. изучил основные технологические особенности кондитерской профессиональной лаборатории, ознакомился с процессом изготовления кондитерских полуфабрикатов и готовых изделий, организацией охраны труда и порядком соблюдения правил техники безопасности и пожарной безопасности на рабочем месте.

В процессе обучения самостоятельно организовывал рабочее место, подготавливал продукты, проводил технологические операции по приготовлению и выполнению модулей конкурсных заданий. Следовал правилам санитарии и гигиены.

Непосредственно под руководством наставника самостоятельно проводил расчеты в технологических картах, создавал ведомость расхода сырья и получения его на складе.

Случаев нарушения внутреннего трудового распорядка и техники безопасности во время тренировок не было.

По результату тренировок, Антон достиг положительных результатов в профессиональной деятельности, заняв I место на VI Открытом Региональном чемпионате «Молодые профессионалы» Worldskills Russia Республики Крым по компетенции «Кондитерское дело», а также показав высочайший результат заняв призовое место в Финале X Национального чемпионата России «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia по компетенции «Кондитерское дело» в г. Уфа.

Наставник \_\_\_\_\_ / Фетисова В.С

Обучающийся \_\_\_\_\_ / Шаров А.И