



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



УТВЕРЖДАЮ

Зав. отделением по направлению  
подготовки «ПКД», «ОООП»

\_\_\_\_\_ Аблаева Л.Э.

« \_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

**ИНДИВИДУАЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА НАСТАВНИЧЕСТВА ПО ФОРМЕ  
«ПРЕПОДАВАТЕЛЬ – ОБУЧАЮЩИЙСЯ»  
на 2021 – 2022 учебный год**

Преподаватель-наставник  
ФИО обучающегося  
Год создания  
Год окончания

Капшук-Габова Елена Романовна  
Губанов Евгений Олегович  
2021  
2022

г. Симферополь, 2021 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 VII Региональном Чемпионате «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) по компетенции «Кондитерское дело».	6 октября 2021 год	Капшук-Габова Е.Р.	
VII Открытый Региональный чемпионат «Молодые профессионалы» WorldskillsRussia Республики Крым по компетенции «Кондитерское дело».	15-19 ноября 2021 года	Капшук-Габова Е.Р.	
Открытое мероприятие ГБПОУ РК «РКиГ» «Станция компетенций»	22 декабря 2021 год	Капшук-Габова Е.Р.	

### ДНЕВНИК НАСТАВНИКА

№ п/п	Дата	Тема обсуждения	Подпись	
			Наставник	Обучающийся
1.	17.09.2021	Ознакомление обучающихся с движением WorldskillsRussia <a href="https://worldskills.ru/">https://worldskills.ru/</a>		
2.	20.09.2021	Изучение конкурсного задания, инфраструктурного листа, регламента проведения Отборочного соревнования на право участия в VII Региональном Чемпионате «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) по компетенции «Поварское дело» Юниоры.		
3.	21.09.2021	Разработка технологических карт по модулям отборочного соревнования: «Фингер фуды», Десерт (обязательно – выпечной полуфабрикат из теста), Горячее блюдо – мясо, Салат Винегрет.		
4.	22.09.2021	Организация рабочего места обучающегося, изучение норм санитарии и гигиены, подготовка и обработка продуктов, взвешивание.		
5.	23.09.2021	Практическая отработка простых форм нарезки из различных овощей. Практическая отработка технологии приготовления салата «Винегрет».		
6.	24.09.2021	Отработка практических навыков приготовления «Фингер фудов».		
7.	27.09.2021	Практическая отработка технологии приготовления блюда из мяса. (бифштекс).		

8.	28.09.2021	Практическая отработка технологии приготовления десерта с обязательным выпечным полуфабрикатом из любого вида теста.		
9.	29.09.2021	Самостоятельная работа выполнения модулей: Демонстрация навыков по нарезке овощей; горячее блюдо – мясо.		
10.	30.09.2021	Самостоятельная работа выполнения модуля «Холодная закуска – фингер фуд (2 вида).»		
11.	01.10.2021	Самостоятельная работа выполнения модуля «Салат Винегрет».		
12.	04.10.2021	Самостоятельная работа выполнения модуля «Десерт».		
13.	05.10.2021	Самостоятельная работа выполнения всех модулей за 4 часов: «Нарезка овощей», «Фингер фуд», «Десерт».		
14.	06.10.2021	Психологическая работа с обучающимся. Наставление на результативную работу в процессе выполнения рабочего конкурсного дня.		
15.	25.10.2021	Изучение конкурсного задания, инфраструктурного листа, регламента VII Открытого Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» WorldskillsRussia Республики Крым по компетенции «Поварское дело» Юниоры.		
16.	26.10.2021	Разработка технологических карт по модулям отборочного соревнования: «Холодная закуска - морепродукты», «Салат Винегрет», «Горячее блюдо - мясо», «Сладкое блюдо - сырники», «Горячее блюдо - птица», «Консоме из птицы».		
17.	27.10.2021	Практическая отработка навыков по нарезке различных овощей простыми формами нарезки.		
18.	28.10.2021	Практическая отработка технологии приготовления и навыков по приготовлению основных видов соусов (Бешамель, Голландез, Майонез).		
19.	29.10.2021	Отработка практических навыков по приготовлению салата – овощной Винегрет, в авторской интерпретации.		
20.	30.10.2021	Отработка практических навыков по приготовлению сладкого блюда – сырники.		
21.	01.11.2021	Отработка практических навыков по приготовлению Десерта.		
22.	02.11.2021	Отработка практических навыков по механической кулинарной обработке птицы и приготовлению Консоме (из птицы).		
23.	03.11.2021	Отработка практических навыков по приготовлению горячего блюда из птицы		

24.	04.11.2021	Отработка практических навыков по приготовлению горячего блюда из мяса		
25.	05.11.2021	Самостоятельная работа, выполнения модуля «Демонстрация навыков по нарезке овощей», «Демонстрация навыков по приготовлению соусов».		
26.	06.11.2021	Самостоятельная работа, выполнения модуля «Приготовление сладкого блюда - сырники».		
27.	08.11.2021	Самостоятельная работа выполнения модуля «Десер»		
28.	09.11.2021	Самостоятельная работа выполнения «Холодная закуска - морепродукты», «Салат Винегрет».		
29.	10.11.2021	Самостоятельная работа выполнения модуля «Горячее блюдо - птица», «Консоме из птицы».		
30.	11.11.2021	Самостоятельная работа выполнения модуля «Горячее блюдо - птицы».		
31.	12.11.2021	Самостоятельная работа выполнения всех модулей за 4 часов: «Демонстрация навыков по нарезке овощей», «Холодная закуска - морепродукты», «Десерт».		
32.	13.11.2021	Самостоятельная работа выполнения всех модулей за 4 часов: «Демонстрация навыков по приготовлению соусов», «Салат Винегрет», «Горячее блюдо - мясо».		
33.	15.11.2021	Самостоятельная работа выполнения всех модулей за 4 часов: «Приготовление сладкого блюда - сырники», «Горячее блюдо - птица», «Консоме из птицы».		
34.	16.11.2021	Психологическая работа с обучающимся. Наставление на результативную работу в процессе выполнения рабочего конкурсного дня.		
35.	21.12.2021	Подготовка и организация станции компетенции «Поварское дело». Изготовление букетов из овощей (Карвинг).		
36.	22.12.2021	Демонстрация для посетителей мастер-класса рабочих инструментов (набор ножей) для создания букетов из овощей и фруктов, на станции компетенции «Поварское дело»		

### ДНЕВНИК ДОСТИЖЕНИЙ

№ п/п	Достижения	Дата	Результат
1.	Отборочные соревнования на право участия в VII Региональном Чемпионате «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) по компетенции «Поварское дело» Юниоры.	29.10.2021	I место

2.	VII Открытый Региональный чемпионат «Молодые профессионалы» WorldskillsRussia Республики Крым по компетенции «Поварское дело» Юниоры.	15-19 ноября 2021 года	III место
----	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	-----------

**ОТЧЕТ**  
**за 2021 – 2022 учебный год**

**наставника: Капшук-Габовой Елены Романовна**  
**о работе с обучающимся: Губановым Евгением Олеговичем**

**Проведение консультаций**

<b>Дата проведения</b>	<b>Тематика консультаций и бесед</b>
17.09.2021	Планирование подготовки к отборочным соревнованиям на право участия в VII Региональном Чемпионате «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) по компетенции «Поварское дело» Юниры.
30.10.2021	Разбор ошибок при выполнении практических модулей на отборочном соревновании на право участия в VII Региональном Чемпионате «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) по компетенции «Поварское дело» Югиоры.
25.10.2021	Планирование подготовки к VII Открытому Региональному чемпионату «Молодые профессионалы» Worldskills Russia Республики Крым по компетенции «Поварское дело» Юниоры.
19.11.2021	Разбор ошибок при выполнении практических модулей VII Открытого Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» Worldskills Russia Республики Крым по компетенции «Поварское дело» Юниоры.
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 плана дневника наставника, Губанов Е.О. изучил основные технологические особенности поварской профессиональной лаборатории, ознакомился с процессом обработки и подготовки полуфабрикатов из птицы, мяса; и готовых изделий. Освоил навыки механической кулинарной обработки овощей, нарезки основных форм; а так же приготовление блюд в ресторанной подаче по модулям: «Холодная закуска - морепродукты», «Десерт», «Салат Винегрет», «Горячее блюдо - мясо», «Сладкое блюдо - сырники», «Горячее блюдо - птица», «Консоле из птицы» по компетенции «Поварское дело» Юниоры. Овладел навыками по организации рабочего места повара, изучил правила – по охране 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, Евгений достиг положительных результатов в профессиональной деятельности, заняв призовое место на VII Открытом Региональном чемпионате «Молодые профессионалы» Worldskills Russia Республики Крым по компетенции «Поварское дело» Юниоры.

Наставник \_\_\_\_\_ / Е. Р. Капшук-Габова

Обучающийся \_\_\_\_\_ / Е. О. Губанов  
ё