

21 ноября 2017 года в ГПОУ ЯО «Ярославский колледж индустрии питания» состоялся региональный семинар **«Ресурсы образовательной среды ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания в профессиональном самоопределении учащихся общеобразовательных школ»**. Данный семинар был организован совместно с ГАУ ДПО ЯО «Институтом развития образования».

На семинаре был представлен опыт использования современных технологий и ресурсов образовательной среды колледжа в рамках осуществления профориентационной деятельности.

На семинаре обсуждались вопросы по следующим направлениям:

1. Взаимодействие учреждений общего и профессионального образования в реализации планируемых результатов ФГОС ООО, ФГОС СОО по формированию профессионального самоопределения школьников.

2. Актуальные формы организации совместной профориентационной работы учреждений общего и среднего профессионального образования.

3. Пути совершенствования и развития партнерских отношений учреждений общего и профессионального образования в рамках организации профориентационной работы.

В семинаре участвовали директора образовательных учреждений, заместители директоров по УВР, учителя технологии и педагогические работники, отвечающие за профориентационную работу с учащимися общеобразовательных школ.

В своем приветственном слове актуальность рассматриваемой проблемы осветили Константинова Валентина Геннадьевна, зав.кафедрой менеджмента ГАУ ДПО ЯО ИРО, Цамуталина Елена Евгеньевна, доцент кафедры ЕМД ГАУ ДПО ЯО ИРО и Каликина Любовь Сергеевна – и.о.директора ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания

Далее в ходе теоретической части семинара выступили:

Карпова Екатерина Владимировна – заместитель директора по УМР с темой «Система оценки и формирования профессиональных компетенций обучающихся», а также «Использование проектной деятельности в профориентационной работе».

Прияткина Ирина Владимировна – руководитель информационно-библиотечного центра совместно с преподавателями спец.дисциплин Дорофеевой Т.В., Воробьевой М.В. с темой «Модель взаимодействия учреждений общего и профессионального образования в профориентационной работе (профессиональные пробы)», отражающей опыт проведения профпроб для четырехсот школьников МОУ СОШ № 36 и МОУ СОШ № 76, проходивших в нашем колледже в период с 24 января по 9 февраля 2017 г.

В рамках семинара были проведены практические мастер-классы, где все участники семинара смогли пройти по станциям и получить практические умения по профессиям: повар, где каждый приготовил блюдо «Куриное филе запечённое с помидорами и сыром» (под руководством мастера производственного обучения Прохорычева М.Н.); кондитер, где произвели

формовку и оформления печенья «Минутка» (под руководством мастера производственного обучения Ивановой М.С.); официант, где была продемонстрирована сервировка тематических столов, показаны варианты оформления салфеток, а также имели возможность узнать способ приготовления безалкогольного напитка «Глинтвейн» (под руководством мастеров производственного обучения Логиновой Н.М. и Уховой И.В.).

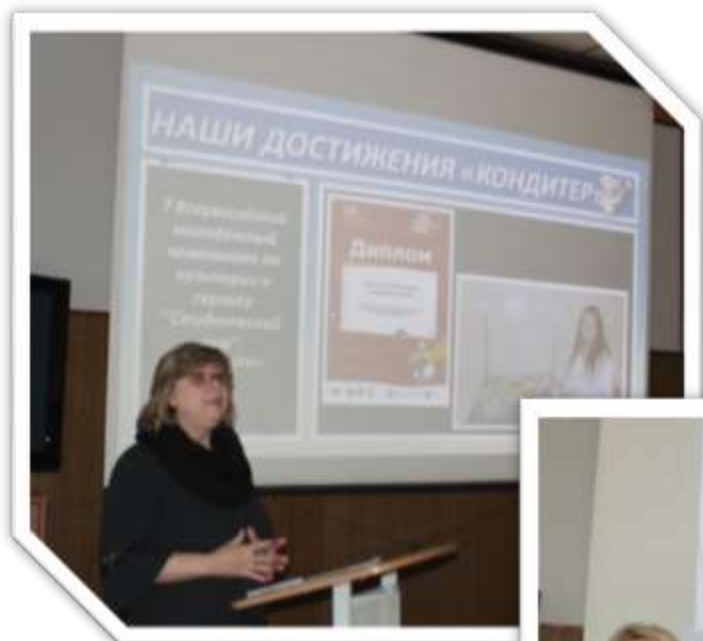
Обсуждение и подведение итогов семинара проходило в теплой дружеской обстановке на дегустации приготовленных во время практических мастер-классов блюд. За чашкой чая обсуждали перспективы развития партнерских отношений учреждений общего и профессионального образования в рамках организации профориентационной работы. Координатором заключительного этапа семинара являлся Новиков Виктор Сергеевич – заместитель директора по УПР.

По итогам встречи было принято решение о сотрудничестве между Ярославским колледжем индустрии питания, Институтом развития образования г. Ярославля, средними общеобразовательными школами г. Ярославля, межшкольным учебным центром Ленинского и Кировского района в вопросе организации и проведения профессиональных проб для школьников.

Уходя, гости семинара делились положительными эмоциями и впечатлениями, полученными в нашем колледже, выражали надежду на дальнейшее плодотворное сотрудничество. Спасибо всем, уважаемые коллеги, мы всегда рады видеть Вас!

*Фото отчет прилагается (см. ниже)*

## Теоретическая часть семинара



**Практическая часть семинара  
Станция «Профессия кондитер»**



*Станция «Профессия повар»*





*Станция «Профессия официант»*







## ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ

