



Рубрика «Основы системы менеджмента качества»

Узнай больше о системе менеджмента качества и получи Сертификат

В колледже планируется дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Формирование компетенций педагогических работников в области управления качеством в Системе менеджмента качества», которая разработана на основе Национального стандарта РФ ГОСТ Р ИСО 10018-2021 "Системы менеджмента качества.

Цель программы:

Создание условий для развития у слушателей компетенций в области системы менеджмента качества (СМК) в образовательной организации, что обеспечит повышение уровня профессионального образования на основе профессиональных стандартов.

Задачи:

- формирование культуры качества у педагогических работников;
- повышение знания и осведомленности персонала о СМК;
- организация процессов информирования и обмена информацией для формирования и поддержания компетентности педагогических работников в области управления качеством;
- содействие повышению эффективности выполнения должностных обязанностей персонала;
- разработка механизмов заинтересованности, мотивации и стимулирования сотрудников.



КОЛЛЕДЖ СО ВКУСОМ



Целевая группа: руководящие и педагогические работники профессиональных образовательных организаций СПО, реализующие основные профессиональные образовательные программы.

Трудоемкость программы - 18 академических часа.

Форма обучения: очно-заочная, с применением дистанционных технологий.

Очные занятия проводятся на базе ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания.

В курсе большое внимание отводится практическому применению полученных знаний.

РУБРИКА «ОБСУЖДАЕМ ВМЕСТЕ»

Педагогический совет

«Развитие системы менеджмента качества в ЯРКИП»

В колледже прошел педагогический совет, посвященный реализации системы менеджмента качества. Выступила куратор программы по развитию СМК Кормягина Н.Н. Презентация выступления представлена на сайте. Затронуты вопросы планирования, организации, мотивации и контроля деятельности. На собрании обсудили Положение о СМК, а также Положение о Совете по качеству. Утверждена структура деятельности по менеджменту качества.





Предложен Совет по качеству в составе:

Новиков В.С. – заместитель директора по УР
Прияткина И.В. – заместитель директора по УПР
Миколаенко Ж.В. – заместитель директора по ВР
Халезева М.Ю. – заместитель директора по МР
Трошин М.Н. – руководитель учебного отдела
Алеева Н.А. – старший мастер
Кормягина Н.Н. - преподаватель
Турнецкая Н.Ю. - преподаватель
Перевалова Е.Н. – преподаватель
В Совет войдут также студенты.

Высказаны следующие предложения по дальнейшему развитию СМК:

1. Создать Кружки качества и временные творческие коллективы (ВТК), разработать механизм.
2. Установить ящик обратной связи для преподавателей.
3. Установить ящик обратной связи для студентов.
4. Создать в системе Мудл в разделе «разное» область «Система менеджмента качества» с материалами и тестами по самопроверке и выдачей сертификатов по ДПО.
5. В рамках методических комиссий провести «мозговой штурм» по одной из актуальных проблем.
6. Организовать внутреннюю систему повышения квалификации по предложениям преподавателей с выдачей сертификатов.
7. Создать банк методических работ преподавателей и мастеров.
8. Разработать отдельный план по развитию креативной индустрии питания.

Рубрика «Научно-практическая работа студентов»

В первом семестре 2022-2023 учебного года студенты групп 4 ОРГ и 5 ОРГ специальности «Организация обслуживания в общественном питании» участвовали в исследовании по заказу технологической лаборатории колледжа. Некоторые итоги исследования представлены ниже.

КОЛЛЕДЖ СО ВКУСОМ



«Анализ сайтов для технологической лаборатории Ярославского колледжа индустрии питания»

Руководитель исследования: Меняльщикова Р.Д.

Куратор по организационным вопросам: Кормягина Н.Н.

Сроки проведения: октябрь – декабрь 2022 г.

База исследования: ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания

Группы студентов, участвующие в исследовании: 4 ОРГ, 5 ОРГ.

Объекты наблюдения: муниципальные образовательные учреждения (ОУ) городов Ярославской области г. Ярославля, г. Рыбинска.

Объект исследования: официальные сайты образовательных учреждений.

Предмет исследования: информация об условиях питания обучающихся, размещенная на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обновления информации об образовательной организации.

Цели:

выявление соблюдения правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" информации об образовательной организации, касающейся условий питания обучающихся,

формирование эффективной системы развития исследовательских способностей у молодежи.

Задачи:

формирование информационных данных по предмету исследования,

развитие навыков самоорганизации, самомотивации и самореализации студентов колледжа в процессе работы над реальным проектом,

формирование проектного мышления, максимальное использование студентами собственных возможностей,

воспитание ответственности за объективность и достоверность результатов исследования.

КОЛЛЕДЖ СО ВКУСОМ



Объекты наблюдения включали: средние общеобразовательные школы, лицеи, гимназии, школу-интернат, колледжи.

Были проанализированы сайты:

Рыбинск – 25 образовательных учреждений, среди них:

Лицеи – 3

СОШ – 12

Школа-интернат – 1.

Итого по Рыбинску: 25 объектов.

Колледжи – 5

Гимназии – 4.

Ярославль – 48, среди них:

СОШ – 40

Гимназии – 7

Колледж – 1.

Итого по Ярославлю: 48 объекта.

Таким образом, анализ был проведен для 73 образовательных учреждений.

Руководитель лаборатории поблагодарил студентов:

Наталья Николаевна, здравствуйте. Очень хорошая работа проведена Вами и студентами. Предложенный Вами метод позволяет в полной мере выявить состояние ключевых параметров организованного питания. Спасибо.

С уважением Меняльщикова Р. Д.