

Форма ежегодного отчета о реализации проекта (программы)

I. Общие сведения

1. Краткое наименование образовательной организации
ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса»
Муниципальный район Кировский
2. Наименование проекта (программы) РИП
Профессиональная идентичность студентов, как фактор повышения качества среднего профессионального образования
3. Тематическое направление деятельности РИП
Повышение конкурентоспособности среднего профессионального образования
4. Период реализации проекта (программы):
Год начала: 2025 Год окончания: 2027
5. Цель проекта (программы)
Создание и апробирование Программы по развитию профессиональной идентичности студентов с целью формирования у обучающихся ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса» практических навыков по приготовлению блюд сибирской кухни
6. Задачи проекта (программы)
А. Изучить виды высших дикорастущих растений каждого района Новосибирской области.
Б. Изучить особенности рецептуры блюд каждого района Новосибирской области.
В. Совместно с населением каждого района Новосибирской области отработать (изучить, апробировать и повторить) рецептуры блюд Сибирской кухни.
Г. Раскрыть потенциал аутентичных рецептов Сибирской кухни.
7. Продукт проекта (программы)
Программа по развитию профессиональной идентичности студентов, включающая в себя сборник рецептов сибирской кухни.
8. Практическая значимость проекта (программы) (реальность достижения целей и результатов проекта)
Профессиональная идентичность формируется на протяжении всей жизни человека, начиная с этапа получения им профессионального образования и складывается из профессиональной самоидентичности, формирование которой в

период студенчества является наиболее активным, поскольку представляет собой характеристику будущего специалиста, который не только обладает необходимыми знаниям и навыками, но и стремится к выполнению профессиональной деятельности. Этот факт позволяет выделять период получения среднего профессионального образования как наиболее значимый для формирования профессиональной идентичности.

Помочь студентам сформировать свою профессиональную идентичность и нацелен предлагаемый проект. Ведь формирование профессиональной идентичности студента происходит не только на теоретических занятиях и при прохождении практики; данный процесс во многом определяется свободным участием студентов в профильных мероприятиях, участником которых является учебное заведение.

9. Инновационная значимость проекта (инновационный потенциал) проекта (программы) для развития системы образования Новосибирской области

Инновационный потенциал проекта заключается в том, что он нацеливает на популяризацию региональной истории, знакомит с блюдами сибирской кухни, которая объединяет кулинарные традиции русского народа и многих коренных народов Западной Сибири.

Образовательный проект локальных гастроэкспедиций по селам Новосибирской области позволит обучающимся:

- организовать сбор забытых семейных рецептов, характерных для Новосибирской области, с целью их дальнейшего изучения и использования в образовательном процессе;
- познакомить обучающихся с фермерскими продуктами, такими как молоко, овощи, ягоды и травы, выращенными или собранными в регионе;
- вовлечь обучающихся в процесс приготовления блюд по старорусским традиционным рецептам, например, зраз, мятого картофеля, Ермаковского чая на основе диких трав;
- организовать участие в приготовлении блюд по рецептам местного населения, таких как гульбишники, хуплум, здутыши, для более глубокого понимания региональной кулинарной культуры;
- создать условия для практического применения полученных знаний и навыков в приготовлении блюд по региональным рецептам на учебных занятиях и в процессе прохождения учебной и производственной практики.

Проект локальных гастроэкспедиций способствует не только изучению традиционных рецептов, но и формированию у обучающихся уважения к культурному наследию своего региона, развитию практических навыков в кулинарии и пониманию взаимосвязи между культурой и питанием.

Помимо приобретения профессиональных знаний и опыта, студенты знакомятся с достопримечательностями районов Новосибирской области, изучают местный фольклор, историю народов, их населяющих, культуру и традиции, что способствует не только формированию профессиональной идентичности студента, но и развитию духовности, гражданственности и патриотизма.

II. Сведения о реализации проекта (программы) за отчетный период

Программа-календарный план

10. Реализация программы мероприятий РИП:

Год реализации проекта (первый, второй, третий, завершающий)	второй
Наименование этапа календарного плана за отчетный период	Практическая деятельность
Задачи этапа реализации проекта (программы)	1. Экспериментально апробировать модель образовательного пространства, полученную в результате проектирования. 2. Провести мониторинг деятельности. 3. Подготовить интерактивный учебно-методический комплекс, обеспечивающий эффективную реализацию целей и задач. 4. Разработать программу по развитию профессиональной идентичности студентов. 5. Разработать сборник сибирских рецептов, собранных студентами в ходе экспедиций в сельские районы Новосибирской области. 6. Создать систему взаимодействия с учреждениями профессионального образования, предприятиями-партнерами
Результаты по этапу проекта (программы)	1. Выявлены аналитические характеристики модели образовательного пространства, способствующие и препятствующие поставленным задачам. 2. Получены результаты реализации проекта, проведена коррекция деятельности. 3. Разработаны нормативные документы, создан банк рецептов сибирской кухни. 4. Созданы авторские программы, учебно-методические пособия. 5. Разработаны дидактические материалы по итогам участия в проекте. 6. Разработана программа по развитию профессиональной идентичности студентов. 7. Создан сборник сибирских рецептов. 8. Создана система взаимодействия с учреждениями профессионального образования, предприятиями-партнерами.

11. Реализация программы мероприятий РИП за отчетный период в соответствии с календарным планом-графиком:

Мероприятие в соответствии с календарным планом-графиком	Срок выполнения	Ссылка на подтверждающий документ* о проведенном мероприятии
Обработка результатов диагностики	01.10.2025-15.10.2025	Отчет по результатам диагностики
Обсуждение результатов диагностики на заседании рабочей группы	23.10.2025	Протокол № 4 заседания рабочей группы
Обсуждение предложений по корректировке методики на заседании рабочей группы	20.11.2025	Протокол № 5 заседания рабочей группы
Подведение итогов первого этапа работы и корректировка плана второго этапа на заседании рабочей группы	23.12.2025	Протокол № 6 заседания рабочей группы
Обсуждение и утверждение авторских программ	24.03. 2026	Протокол № 7 заседания рабочей группы - авторские рабочие программы - экспертные заключения
Рассмотрение и утверждение сборника сибирских рецептов		
Утверждение методических рекомендаций по использованию сборника рецептов сибирских блюд в учебном процессе	26.05. 2026	Протокол № 8 заседания рабочей группы - методические рекомендации по использованию сборника рецептов сибирских блюд в учебном процессе
Обсуждение программы формирования профессиональной идентичности студентов ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса»	28.08. 2026	Протокол № 9 заседания рабочей группы
Утверждение программы формирования профессиональной идентичности студентов ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса»	ноябрь 2026	-
Обсуждение дидактических материалов проекта		
Подведение итогов второго этапа работы и корректировка плана третьего этапа на заседании рабочей группы	декабрь 2026	-
Утверждение дидактических материалов проекта		

* Подтверждающие документы (например, справка / отчет о проведенном мероприятии, протокол, нормативный документ, программа мероприятия, текст выступления и др.) должны быть подписаны должностным лицом.

Ресурсы

12. Кадровое обеспечение РИП при реализации проекта (программы) за отчетный период:

ФИО специалиста	Место работы, должность, ученая степень, ученое звание специалиста (при наличии)	Реализованные функции специалиста в рамках реализации проекта (программы) в отчетный период
Федосеева Д.С.	Руководитель ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса»	Руководитель проекта – осуществление общего руководства проектом
Алексеева Е.В.	Заместитель директора по качеству образования	Координатор проекта – осуществление общего контроля над реализацией проекта
Фризен И.В.	Заместитель директора по содержанию образования	Мониторинг качества реализации проекта
Шаповалова Е.П.	Методист	Разработка и ведение документации (диагностический инструментарий, протоколы заседания рабочей группы и пр.)
Литвиненко Ю.О.	Вице-президент Ассоциации Chefs Team Russia,	Партнер и консультант проекта, участник гастроэкспедиций
Бровкина И.П.	Заместитель директора по воспитательной работе и социализации	Организация студентов для участия в мероприятиях проекта
Буданцева Д.Н.	Заведующая производством	Организация использования необходимых ресурсов (материальных, производственных)
Нечаева Н.С.	Старший мастер	Проведение диагностики с участниками проекта (студенты, работодатели, преподаватели специальных дисциплин).
Бородихина А.В.	Методист	Подготовка и подписание соглашений с партнерами о проведении гастроэкспедиций в различные районы НСО
Кустикова О.А.	Преподаватель спецдисциплин	Непосредственное участие в гастроэкспедициях, отработка рецептов блюд на лабораторных занятиях и в рамках учебной практики
Тукаева Е.А.	Преподаватель спецдисциплин	Непосредственное участие в гастроэкспедициях, отработка рецептов блюд на лабораторных занятиях и в рамках учебной практики
Шугаева Н.В.	Преподаватель спецдисциплин	Непосредственное участие в гастроэкспедициях, отработка рецептов блюд на лабораторных занятиях и в рамках учебной практики
Лобода В.А.	Мастер производственного обучения	Непосредственное участие в гастроэкспедициях, отработка рецептов блюд на лабораторных занятиях и в рамках учебной практики

13. Нормативное правовое обеспечение при реализации проекта (программы) за отчетный период:

Наименование нормативного правового акта	Краткое обоснование применения нормативного правового акта в рамках реализации проекта (программы) в отчетный период
Федеральный закон от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»	Федеральный закон устанавливает основные принципы государственной политики Российской Федерации в сфере образования, общие правила функционирования системы образования и осуществления образовательной деятельности, определяет правовое положение участников отношений в сфере образования. В рамках настоящего Федерального закона регулировались общественные отношения, возникающие при реализации проекта.
Приказ Минобрнауки России от 22.03.2019 № 21н «Об утверждении Порядка формирования и функционирования инновационной инфраструктуры в системе образования»	Инновационная площадка «Профессиональная идентичность студентов, как фактор повышения качества среднего профессионального образования» сформирована и функционирует в соответствии с данным приказом.
Приказ Министерства образования Новосибирской области от 12.04.2023 № 771 «Об утверждении порядка признания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и иных действующих в сфере образования организаций, а также их объединений, региональными инновационными площадками Новосибирской области»	Инновационная площадка «Профессиональная идентичность студентов, как фактор повышения качества среднего профессионального образования» сформирована и функционирует в соответствии с данным приказом.
Закон Новосибирской области от 05.07.2013 № 361-ОЗ «О регулировании отношений в сфере образования в Новосибирской области»	Настоящий Закон регулирует отношения в сфере образования в Новосибирской области, в том числе устанавливает полномочия органов государственной власти Новосибирской области в плане реализации инновационного проекта.

14. Организации-соисполнители проекта (программы) (организации-партнеры при реализации проекта за отчетный период):

Наименование организации-соисполнителя (организации-партнера)	Фактическое участие в реализации проекта (программы) в отчетном периоде с указанием основных функций организации-соисполнителя
Представители администрации Кочковского района Новосибирской области	- определение маршрута и последовательности посещения сел района; - организация помощи в сборе информации о местных продуктах, блюдах и кулинарных традициях; - помощь во взаимодействии с местными жителями, поварами и представителями

	гастрономических сообществ.
Представители администрации Северного района Новосибирской области	- определение маршрута и последовательности посещения сел района; - организация помощи в сборе информации о местных продуктах, блюдах и кулинарных традициях; - помощь во взаимодействии с местными жителями, поварами и представителями гастрономических сообществ.
Представители администрации Куйбышевского района Новосибирской области	- определение маршрута и последовательности посещения сел района; - организация помощи в сборе информации о местных продуктах, блюдах и кулинарных традициях; - помощь во взаимодействии с местными жителями, поварами и представителями гастрономических сообществ.
Юлия Литвиненко, шеф-повар и основатель проекта #ШЕФИФЕРМЕР, вице-президент Российской Ассоциации шеф-поваров Chefs Team Russia	- участие в организации и проведении мероприятий в рамках гастроэкспедиций
Амбассадор Всероссийской Ассоциации шеф-поваров Chefs Team Russia Максимов Л.	- участие в организации и проведении мероприятий в рамках гастроэкспедиций - участие в установлении гастрономического рекорда по лепке вареников с паслёном в рамках гастрономического фестиваля «Соль земли Кулундинской»
Шеф-повар ресторана «Скоморохи» Далевич И.	- участие в организации и проведении мероприятий в рамках гастроэкспедиций

Реализация

15. Внешние эффекты от реализации проекта (программы) за отчетный период

Реализация задач гастрономической экспедиции может оказывать разнообразные внешние эффекты на общество и окружающую среду. Эти эффекты могут быть как положительными, так и отрицательными.

Положительные внешние эффекты:

1. Сохранение культурного наследия. Изучение и продвижение местных кулинарных традиций способствует сохранению культурного наследия и идентичности региона.
2. Повышение осведомлённости о местных продуктах. Гастрономические экспедиции повышают осведомлённость о местных продуктах и их уникальных характеристиках, что способствует развитию местного сельского хозяйства и пищевой промышленности.

3. Укрепление межрегиональных связей. Обмен опытом и знаниями между участниками гастрономических экспедиций из разных регионов способствует укреплению межрегиональных связей и сотрудничества.

4. Поддержка местных сообществ. Участие в гастрономических экспедициях стимулирует поддержку местных сообществ и их экономических интересов.

Отрицательные внешние эффекты:

1. Изменение местных кулинарных традиций. Распространение новых вкусов и продуктов может привести к изменению традиционных местных кулинарных практик и потере уникальности местной кухни.

2. Угроза для местных производителей. В некоторых случаях гастрономические экспедиции могут привести к конкуренции между местными и внешними производителями, что может негативно сказаться на местных предпринимателях.

Для минимизации отрицательных внешних эффектов важно разработать и реализовать стратегии устойчивого развития, которые будут учитывать интересы всех сторон и способствовать гармоничному сосуществованию туризма и местной культуры.

16. Результаты апробации и (или) внедрения результатов проекта (программы) по итогам отчетного периода

В рамках отчётного периода были проведены мероприятия по апробации и внедрению результатов проекта (программы). Полученные данные позволяют сделать следующие выводы.

В рамках гастроэкспедиции были проведены исследования, направленные на изучение кулинарных традиций и особенностей местной кухни в различных регионах (Кочковский, Северный, Куйбышевский и др.). Были собраны данные о традиционных рецептах, ингредиентах и способах приготовления блюд. Также были проанализированы культурные и исторические аспекты, влияющие на формирование гастрономических предпочтений.

Достигнутые результаты включают:

- расширение каталога традиционных рецептов;
- идентификацию уникальных ингредиентов;
- описание методов приготовления блюд;
- анализ культурных и исторических факторов, влияющих на кухню;
- выявление особенностей гастрономических традиций в разных регионах.

Эти данные могут быть полезны для дальнейших исследований в области гастрономии, а также для сохранения и популяризации культурного наследия.

Гастроэкспедиции доказали свою эффективность, поскольку все поставленные задачи были успешно выполнены. Участники высоко оценили качество организации мероприятий, разнообразие программы и проявили живой интерес к изучаемым темам. Все участники оставили положительные отзывы, отметив повышение уровня своих знаний и осведомлённости о кулинарных традициях различных районов Новосибирской области. Дальнейшие исследования направлены на изучение влияния гастроэкспедиций на развитие культурного обмена и сохранение кулинарных традиций.

Результаты анализа показали, что участие в этногастрономических экспедициях оказывает положительное влияние на студентов по следующим

направлениям:

1. Образовательные аспекты: студенты, участвовавшие в этногастрономических экспедициях, демонстрируют более глубокие знания о кулинарных традициях и особенностях питания в различных регионах. Это способствует расширению их кругозора и повышению уровня образованности в области гастрономии.
2. Культурные аспекты: гастроэкспедиции способствуют формированию у студентов уважения к культурным традициям и обычаям других народов. Они начинают лучше понимать взаимосвязь между кулинарными практиками и культурными ценностями, что способствует развитию межкультурной компетенции.
3. Социальные аспекты: участие в этногастрономических экспедициях способствует развитию коммуникативных навыков студентов, так как они взаимодействуют с представителями других культур, обмениваются опытом и впечатлениями. Это также способствует формированию толерантного отношения к культурным различиям.

Включение старинных местных рецептов в учебно-воспитательный процесс, особенно во время учебной практики и занятий, способствует расширению знаний студентов, которые не участвовали в этногастрономических экспедициях.

Результаты анализа показывают, что гастроэкспедиции являются эффективным инструментом для образовательного и культурного развития студентов. Они способствуют расширению их знаний о кулинарных традициях, формированию уважения к культурным различиям и развитию коммуникативных навыков. Это делает гастроэкспедиции ценным дополнением к образовательному процессу и способствует формированию профессиональной идентичности студентов.

Дальнейшие исследования в этой области направлены на разработку методических рекомендаций для организации гастроэкспедиций с учётом образовательных целей и потребностей студентов.

Для подтверждения эффективности внедрённых решений были использованы следующие методы оценки:

1. Количественный анализ данных — статистическая обработка числовых показателей.
2. Сравнительный анализ — сопоставление полученных результатов для выявления динамики изменений.
3. Экспертная оценка — привлечение специалистов для анализа и оценки внедрённых решений на основе их профессионального опыта и знаний.
4. Качественный анализ — изучение мнений и отзывов работодателей, студентов и преподавателей о внедрённых решениях.

Результаты апробации могут быть полезны для дальнейшего развития проекта и адаптации его под изменяющиеся условия, что позволит оптимизировать процессы и повысить эффективность деятельности в будущем.

17. Предложения по распространению и внедрению результатов проекта (программы), достигнутых за отчетный период

Для эффективного распространения и внедрения результатов проекта, полученных в отчётный период, рекомендуется разработать и реализовать

комплексную стратегию, включающую следующие направления:

1. Публикация научных статей и докладов. Результаты исследования могут быть представлены в виде научных публикаций в профильных журналах и сборниках конференций. Это позволит специалистам в области гастрономии ознакомиться с полученными данными и использовать их в своей работе.
2. Постоянная актуализация раздела на сайте организации о результатах гастроэкспедиций, включая фотографии, видеоматериалы, описания блюд и рецептов, что делает информацию более доступной и привлекательной для широкой аудитории.
3. Участие в научных и практических конференциях. Представление результатов исследования на научных и практических конференциях позволит обсудить полученные данные с коллегами и экспертами и получить обратную связь и предложения по дальнейшему развитию проекта.
4. Результаты исследования могут быть использованы в образовательных программах и курсах по гастрономии, кулинарии и культуре питания. Это поможет подготовить новое поколение специалистов, способных сохранить и развить кулинарные традиции.
5. На основе результатов гастроэкспедиций можно создать туристические маршруты, включающие посещение мест, связанных с кулинарными традициями, дегустацию блюд и знакомство с местными рецептами, что будет способствовать популяризации гастрономического туризма и сохранению культурного наследия.
6. Взаимодействие с СМИ. Это поможет привлечь внимание широкой аудитории и повысить осведомлённость о важности сохранения кулинарных традиций.
7. Организация мастер-классов и семинаров. Проведение мастер-классов и семинаров с участием экспертов, участвовавших в гастроэкспедиции, позволит не только поделиться полученными знаниями, но и привлечь интерес к изучению кулинарных традиций.
8. Мультимедийные материалы, основанные на результатах гастроэкспедиции, могут быть использованы для популяризации культурного наследия и привлечения внимания к важности сохранения кулинарных традиций.
9. На основе полученных данных можно разработать методические рекомендации для ресторанов, кафе и других заведений общественного питания, направленные на сохранение и популяризацию кулинарных традиций.

18. Используемые средства контроля и обеспечения достоверности результатов проекта (программы) в ходе его реализации в отчетном периоде

В процессе реализации проекта (программы) для обеспечения достоверности результатов и контроля за ходом выполнения используются следующие средства и методы.

Планирование и мониторинг:

- разработка детального календарного плана проекта с указанием сроков, ресурсов и планируемых результатов;
- регулярный мониторинг выполнения задач и сравнение результатов по курсам.

Аудит и ревизии:

- проведение внутренних аудитов для проверки соответствия выполнения проекта календарному плану;

– ревизия документации и отчётности для обеспечения точности и полноты данных.

Обратная связь от заинтересованных сторон:

- сбор и анализ обратной связи от участников проекта, партнеров и других заинтересованных сторон;
- внесение корректировок в план на основе полученных замечаний и предложений.

Анализ данных:

- применение диагностических и статистических методов для анализа данных и выявления закономерностей;
- использование инструментов визуализации данных (графиков, диаграмм) для наглядного представления результатов и выявления проблем.

Риски и управление рисками:

- своевременный анализ рисков, которые могут повлиять на достижение целей проекта;
- при необходимости разработка и реализация стратегий управления рисками для минимизации их воздействия.

Документация и отчётность:

- ведение подробной документации о ходе выполнения проекта, изменениях и принятых решениях;
- подготовка регулярных отчётов для заинтересованных сторон и руководства.

Эти средства и методы позволяют обеспечить достоверность результатов проекта (программы) и контроль за его реализацией в соответствии с установленными требованиями и стандартами.

ФИО Руководителя ОО Федосеева Д.С.

Подпись _____

Дата _____

М.П. _____

