

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА»
630106, Новосибирская область, г. Новосибирск, ул. Зорге, 2, тел.342-95-26

Протокол № 1
заседания рабочей группы проекта «Профессиональная идентичность
студентов, как фактор повышения качества среднего профессионального
образования»
от 21.01.2025 года

Присутствовали:

Федосеева Д.С. - директор образовательной организации
Алексеева Е.В. - заместитель директора по учебной работе
Бровкина И.П. - заместитель директора по ВР
Фризен И.В. - заведующая учебной частью
Буданцева Д.Н. – заведующая производством
Шаповалова Е.П. - старший методист
Нечаева Н.С. - старший мастер
Бородихина А.В. – методист ДПО
Кустикова О.А. - преподаватель специальных дисциплин
Шугаева Н.В. - преподаватель специальных дисциплин
Тукаева Е.А. – мастер производственного обучения
Токарева Л.А. - мастер производственного обучения

Повестка дня:

1. Формирование рабочей группы проекта «Профессиональная идентичность студентов, как фактор повышения качества среднего профессионального образования»
2. Разработка календарного плана реализации проекта (программы) «Профессиональная идентичность студентов, как фактор повышения качества среднего профессионального образования»
3. Формирование маршрутной дорожной карты гастроэкспедиций

По первому вопросу слушали:

Федосееву Д.С., руководителя проекта и директора образовательной организации. Она напомнила о цели проекта и предложила обсудить кандидатуры членов рабочей группы для проекта «Профессиональная идентичность студентов как фактор повышения качества среднего профессионального образования».

Координатор проекта и заместитель директора по учебной работе Алексеева Е.В. предложила включить в рабочую группу заместителей директора, заведующую учебной частью, методистов, преподавателей

специальных дисциплин и мастеров производственного обучения, включая старшего мастера.

Старший мастер Нечаева Н.С. предложила пригласить в рабочую группу представителей работодателей - Литвиненко Ю.О. — вице-президента Ассоциации Chefs Team Russia, Ильин Н.В. — президента национальной ассоциации кулинаров Сибири, сооснователя Гастроинкубатора.

Проголосовали «за» - 12, «против» - 0

Принято единогласно

Решение:

1. Сформировать рабочую группу в составе:

- Руководитель проекта - Федосеева Д.С. - директор образовательной организации;
- Координатор проекта - Алексеева Е.В. - заместитель директора по учебной работе;
- Партнеры и консультанты проекта - Литвиненко Ю.О. - вице-президент Ассоциации Chefs Team Russia, Ильин Н.В. – президент национальной ассоциации кулинаров Сибири, сооснователь Гастроинкубатора.
- Секретарь: Фризен И.В.- заведующая учебной частью.

Члены рабочей группы:

- Бровкина И.П. - заместитель директора по воспитательной работе;
- Буданцева Д.Н. – заведующая производством ГАПОУ НСО «НКПиС»;
- Шаповалова Е.П. - старший методист;
- Нечаева Н.С. - старший мастер;
- Бородихина А.В. – методист;
- Кустикова О.А. - преподаватель специальных дисциплин;
- Шугаева Н.В. - преподаватель специальных дисциплин;
- Тукаева Е.А. – мастер производственного обучения;
- Токарева Л.А. - мастер производственного обучения.

По второму вопросу слушали:

Алексееву Е.В., координатора проекта, которая отметила необходимость составления календарного плана работы, представила требования к структуре и содержанию календарного плана, обозначила сроки и ответственных.

Проголосовали «за» - 12, «против» - 0

Принято единогласно

Решение:

1. Разработать календарный план реализации проекта (программы) «Профессиональная идентичность студентов, как фактор повышения качества среднего профессионального образования»
2. Ответственной за разработку назначить старшего методиста Шаповалову Е.П.

3. Обозначить сроки разработки – до 01.04.2025 г.

По третьему вопросу слушали:

Бородихину А.В., методиста, которая подчеркнула важность создания маршрутной дорожной карты для гастроэкспедиций. Она представила требования к структуре и содержанию этой карты, а также обозначила сроки и ответственных за её реализацию.

Проголосовали «за» - 12, «против» - 0

Принято единогласно

Решение:

1. Сформировать маршрутную дорожную карту этногастрономических экспедиций
2. Ответственной за разработку назначить методиста Бородихину А.В.
3. Обозначить сроки разработки – до 01.04.2025 г.

Председатель _____  Е.В. Алексеева

Секретарь _____  И.В. Фризен

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА»
630106, Новосибирская область, г. Новосибирск, ул. Зорге, 2, тел.342-95-26

Протокол № 2

заседания рабочей группы проекта «Профессиональная идентичность
студентов, как фактор повышения качества среднего профессионального
образования»
от 27.05.2025 года

Присутствовали:

Председатель: Федосеева Д.С. - директор образовательной организации
Алексеева Е.В. - заместитель директора по учебной работе
Бровкина И.П. - заместитель директора по воспитательной работе
Буданцева Д.Н. – заведующая производством ГАПОУ НСО «НКПиС»
Литвиненко Ю.О. - вице-президент Ассоциации Chefs Team Russia
Ильин Н.В. – президент национальной ассоциации кулинаров Сибири,
сооснователь Гастроинкубатора
Шаповалова Е.П. - старший методист
Нечаева Н.С. - старший мастер
Бородихина А.В. – методист ДПО
Кустикова О.А. - преподаватель специальных дисциплин
Шугаева Н.В. - преподаватель специальных дисциплин
Тукаева Е.А. – мастер производственного обучения
Токарева Л.А. - мастер производственного обучения
Секретарь: Фризен И.В.- заведующая учебной частью.
Отсутствовали: 0 чел.

Повестка дня:

1. Рассмотрение диагностического инструментария для проведения
анкетирования участников проекта «Профессиональная идентичность
студентов, как фактор повышения качества среднего профессионального
образования»

По первому вопросу слушали:

Шаповалову Е.П., старшего методиста, которая ознакомила с
результатами анализа существующих диагностических методик для
определения профессиональной идентичности студентов.

Она сообщила, что были изучены и проанализированы ряд
существующих методик по 3 базовым направлениям:

1. Диагностика профессиональной направленности

1) Методика изучения статусов профессиональной идентичности
(Грецов А.Г., Азбель А.А.), позволяющая определить статус
профессиональной идентичности и свое отношение к

проблемам, связанным с профессиональным самоопределением.

2) Методика «Матрица выбора профессии» (разработана в Московском областном центре профориентации молодежи), направленная на определение приоритетных для личности объектов и видов деятельности.

3) Дифференциально-диагностический опросник (Е.А. Климов, модификация А.А. Азбель)

Опросник ДДО используется для оценки профессиональной направленности на основе предпочтений человеком различных по характеру видов деятельности. В основу методики положена схема классификации профессий, в соответствии с которой все профессии делятся на группы по предмету труда: «человек-природа», «человек-техника», «человек-человек», «человек-знаковая система», «человек-художественный образ». Опросник был модифицирован А.А. Азбель, где в качестве дополнительной группы рассматриваются профессии, в которых предметом труда выступает сам человек.

4) Опросник профессиональной готовности (Л.Н. Кабардова)

Опросник направлен на получение информации о наличии, взаимном сочетании, успешности реализации и эмоциональном подкреплении у участников профессионально ориентированных умений и навыков, что позволяет судить о степени готовности участника к успешному функционированию в определенной профессиональной сфере.

5) Методика оценки склонности к различным сферам профессиональной деятельности (Л.А. Йовайши), позволяющая изучить склонности к различным сферам профессиональной деятельности и используемая в условиях индивидуального или группового исследования в целях профессионального самоопределения.

6) Карта интересов (А.Е. Голомшток, модификация А.А. Азбель)

В основу данной методики положен принцип самооценки опитантами своих интересов к различным видам обучения и деятельности. Методика позволяет уточнить основную направленность профессиональных интересов испытуемого.

7) Методика изучения профессиональной направленности (определение профессионально ориентированного типа личности) (Дж. Холланд, модификация А.А. Азбель)

Основу методики составляет разработанная Дж. Холландом психологическая концепция, объединяющая теорию личности с теорией выбора профессии, согласно которой выделяется шесть профессионально ориентированных типов личности: реалистический, интеллектуальный, социальный, конвенциальный, предпринимательский и художественный.

8) Методика «Профессиональные занятия» (Дж. Барретт, модификация А.В. Фефилова), позволяющая определить предпочитаемый вид профессиональной деятельности.

2. Диагностика профессиональных способностей

1) Методика определения типа мышления и уровня креативности («Профиль мышления», В.А. Ганзен, К.Б. Малышев, Л.В. Огинец)

Методика позволяет определить индивидуальный способ аналитико-синтетического преобразования информации, доминирующие способы переработки информации и уровень креативности, является важнейшей личностной характеристикой человека, определяющей его стиль деятельности, склонности, интересы и профессиональную направленность.

2) Диагностика структуры сигнальных систем

Методика позволяет выявить структуру сигнальных систем личности и определить специфические типы ВНД: художественный, мыслительный, средний.

3) Краткий ориентировочный тест (КОТ)

Краткий ориентировочный тест изучает общие умственные способности (IQ) и является российской адаптацией теста Вандерлика, выполненной В.Н. Бузиным. КОТ предназначен для определения интегрального показателя «общие способности» и предусматривает диагностику «критических точек» интеллекта.

4) Методика «Владение словом» (Дж. Барретт)

Этот тест свидетельствует о способностях человека в установлении логических связей между словами, на основе имеющихся знаний о значении каждого слова.

5) Методика «Вычислительные способности» (Дж. Барретт)

Данная методика направлена на определение способности человека к выявлению логических закономерностей в числовых последовательностях.

6) Методика «Критический анализ» (Дж. Барретт)

Данная методика направлена на определение способности человека к критическому анализу информации.

7) Опросник коммуникативно-организаторских склонностей (В.В. Синявский, Б.А. Федоришин). Тест оценивает уровень коммуникативных и организаторских способностей.

8) Тест-опросник эмпатических тенденций (А. Меграбиан и Н. Эпштейн).

Опросник определяет склонность личности к проявлению эмпатии.

3. Диагностика личностных качеств

1) Методика «Большая пятерка личностных качеств» (А.Г. Грецов)

2) Методика «Семь качеств личности» (Р. Кеттелл, модификация А.Г. Грецова).

В рамках проведённого исследования был осуществлён краткий анализ существующих методик, в ходе которого были выявлены их положительные и отрицательные стороны. Установлено, что ни одна из проанализированных методик не позволяет в полной мере решить задачи, поставленные в исследовании.

На основании полученных данных было принято решение о разработке новых анкет, учитывающих специфику и требования проводимого исследования. Разработка анкет предполагает более детальный подход к формулировке вопросов и структурированию опросников, что позволит повысить точность и надёжность получаемых данных.

Проголосовали «за» - 14, «против» - 0

Принято единогласно

Решение:

1. Разработать диагностические анкеты для проведения исследования:
 - для диагностики студентов;
 - для диагностики работодателей;
 - для диагностики преподавателей специальных дисциплин.
2. Разработку анкет возложить на старшего методиста Шаповалову Е.П.
3. Определить срок разработки 1 месяц со дня заседания.

Председатель _____ Е.В. Алексеева

Секретарь _____ И.В. Фризен

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА»
630106, Новосибирская область, г. Новосибирск, ул. Зорге, 2,
тел.342-95-26

Протокол № 3

заседания рабочей группы проекта «Профессиональная идентичность
студентов, как фактор повышения качества среднего
профессионального образования»
от 27.06.2025 года

Присутствовали:

Председатель: Федосеева Д.С. - директор образовательной организации
Алексеева Е.В. - заместитель директора по учебной работе
Бровкина И.П. - заместитель директора по воспитательной работе
Буданцева Д.Н. – заведующая производством ГАПОУ НСО «НКПиС»
Литвиненко Ю.О. - вице-президент Ассоциации Chefs Team Russia
Ильин Н.В. – президент национальной ассоциации кулинаров Сибири,
сооснователь Гастроинкубатора
Шаповалова Е.П. - старший методист
Нечаева Н.С. - старший мастер
Бородихина А.В. – методист ДПО
Кустикова О.А. - преподаватель специальных дисциплин
Шугаева Н.В. - преподаватель специальных дисциплин
Тукаева Е.А. – мастер производственного обучения
Токарева Л.А. - мастер производственного обучения
Секретарь: Фризен И.В.- заведующая учебной частью.
Отсутствовали: 0 чел.

Повестка дня:

1. Рассмотрение диагностического инструментария для проведения
анкетирования участников проекта «Профессиональная идентичность
студентов, как фактор повышения качества среднего профессионального
образования»

По вопросу слушали:

Старшего методиста, которая ознакомила с разработанными анкетами для
проведения исследования в рамках проекта.

Она сообщила, что в соответствии с поставленными задачами были
разработаны анкеты для диагностики студентов, работодателей и
преподавателей специальных дисциплин.

Далее старший методист ознакомила членов рабочей группы с
диагностическими анкетами.

В рамках обсуждения были внесены незначительные дополнения.

Проголосовали «за» - 14, «против» - 0
Принято единогласно

Решение:

1. Диагностические анкеты с дополнениями для проведения исследования утвердить.
2. Определить сроки проведения диагностики – сентябрь 2025 г.

Председатель _____ Е.В. Алексеева
Секретарь _____ И.В. Фризен

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА»
630106, Новосибирская область, г. Новосибирск, ул. Зорге, 2, тел.342-95-26

Протокол № 4

заседания рабочей группы проекта «Профессиональная идентичность
студентов, как фактор повышения качества среднего профессионального
образования»
от 23.10.2025 года

Присутствовали:

Председатель: Федосеева Д.С. - директор образовательной организации
Алексеева Е.В. - заместитель директора по качеству образования
Фризен И.В. - заместитель директора по содержанию образования
Бровкина И.П. - заместитель директора по воспитательной работе и
социализации

Литвиненко Ю.О. - вице-президент Ассоциации Chefs Team Russia

Ильин Н.В. – президент национальной ассоциации кулинаров Сибири,
сооснователь Гастроинкубатора

Буданцева Д.Н. – заведующая производством

Нечаева Н.С. - старший мастер

Бородихина А.В. – руководитель методической службы

Кустикова О.А. - преподаватель специальных дисциплин

Шугаева Н.В. - преподаватель специальных дисциплин

Тукаева Е.А. – мастер производственного обучения

Токарева Л.А. - мастер производственного обучения

Секретарь: Шаповалова Е.П. – методист.

Отсутствовали: 0 чел.

Повестка дня:

1. Обсуждение результатов диагностики на заседании рабочей группы

По первому вопросу слушали:

Шаповалову Е.П., методиста колледжа.

Она ознакомила присутствующих с заключением по результатам
диагностики уровня профессиональной идентичности студентов ГАПОУ НСО
«Новосибирский колледж питания и сервиса».

С 01 по 15 октября 2025 года проводилась диагностика уровня
профессиональной идентичности студентов ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж питания и сервиса».

Диагностика осуществлялась с помощью инструментария,
разработанного рабочей группой проекта «Профессиональная идентичность

студентов, как фактор повышения качества среднего профессионального образования» (Протокол № 3 заседания рабочей группы от 27.06.2025 г.).

В соответствии с поставленными задачами были разработаны анкеты для диагностики студентов, работодателей и преподавателей специальных дисциплин, направленные на определение уровня сформированности профессиональной идентичности.

Анкеты включали в себя вопросы открытого и закрытого типа, респонденты изучались по 3 направлениям - психологическое, теоретическое и практическое.

Изучалась профессиональная идентичность, под которой понимается это единство представлений о самом себе, эмоциональных переживаний и осознанной активности, связанных с приобретением профессии, на основе которого появляется чувство тождественности с самим собой как будущим специалистом. Суть профессиональной идентичности заключается в самостоятельном и ответственном построении своего профессионального будущего.

Изучение профессиональной идентичности проводилось на разных курсах, так как рассматривался процесс ее становление и развитие.

Респондентами выступили

- студенты, обучающиеся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (18 групп - 433 студента) и по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (7 групп - 169 человек). Всего – 602 обучающегося.

- преподаватели специальных дисциплин и мастера производственного обучения в количестве 9 человек.

- работодатели в количестве 6 человек.

Полный текст заключения по результатам диагностики представлен в приложении.

Проголосовали «за» - 14, «против» - 0

Принято единогласно

Решение:

Утвердить заключение по результатам диагностики уровня профессиональной идентичности студентов ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса».

Председатель _____ Д.С. Федосеева
Секретарь _____ Е.П. Шаповалова

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Новосибирской области
«Новосибирский колледж питания и сервиса»

СОГЛАСОВАНО
на заседании рабочей группы
протокол № 4
от 23.10.2025

УТВЕРЖДАЮ

Директор Д.С. Федосеева



**ЗАКЛЮЧЕНИЕ
ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ДИАГНОСТИКИ
УРОВНЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ИДЕНТИЧНОСТИ СТУДЕНТОВ
ГАПОУ НСО «НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИТАНИЯ И
СЕРВИСА»**

Новосибирск, 2025

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА»
630106, Новосибирская область, г. Новосибирск, ул. Зорге, 2, тел.342-95-26

Протокол № 5

заседания рабочей группы проекта «Профессиональная идентичность
студентов, как фактор повышения качества среднего профессионального
образования»
от 20.11.2025 года

Присутствовали:

Председатель: Федосеева Д.С. - директор образовательной организации
Алексеева Е.В. - заместитель директора по качеству образования
Фризен И.В.- заместитель директора по содержанию образования
Бровкина И.П. - заместитель директора по воспитательной работе и
социализации
Литвиненко Ю.О. - вице-президент Ассоциации Chefs Team Russia
Ильин Н.В. – президент национальной ассоциации кулинаров Сибири,
сооснователь Гастроинкубатора
Буданцева Д.Н. – заведующая производством
Нечаева Н.С. - старший мастер
Бородихина А.В. – руководитель методической службы
Кустикова О.А. - преподаватель специальных дисциплин
Шугаева Н.В. - преподаватель специальных дисциплин
Тукаева Е.А. – мастер производственного обучения
Токарева Л.А. - мастер производственного обучения
Секретарь: Шаповалова Е.П. – методист.

Отсутствовали: 0 чел.

Повестка дня:

1. Обсуждение предложений по корректировке методики диагностики на
заседании рабочей группы

По первому вопросу слушали:

Алексееву Е.В., заместителя директора по качеству образования, которая
предложила для более точной диагностики включить в методику
ситуационные задачи, которые позволят оценить, как респонденты будут
действовать в определённых профессиональных ситуациях. Это поможет
выявить не только когнитивные, но и поведенческие аспекты
профессиональной идентичности.

Фризен И.В., заместителя директора по содержанию образования. Ею
было предложено сочетать количественные методы (анкеты) с качественными
(интервью, фокус-группы), что позволит получить более полное и

многогранное представление о профессиональной идентичности респондентов.

Также она предложила расширить блок вопросов о мотивации с целью лучшего понимания факторов, влияющих на формирование профессиональной идентичности.

Участники заседания обсудили необходимость разработки более чётких критериев оценки результатов диагностики, что позволит избежать субъективности при интерпретации данных и повысить точность диагностики.

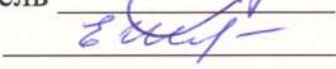
На основании полученных данных было принято решение о разработке дополненных анкет, учитывающих специфику и требования проводимого исследования. Разработка анкет предполагает более детальный подход к формулировке вопросов и структурированию опросников, что позволит повысить точность и надёжность получаемых данных.

Проголосовали «за» - 14, «против» - 0

Принято единогласно

Решение:

1. Разработать дополненные анкеты для проведения исследования:
2. Разработку анкет возложить на методиста Шаповалову Е.П.
3. Определить срок выполнения - до 15.09.2026 г.

Председатель  Д.С. Федосеева
Секретарь  Е.П. Шаповалова

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА»
630106, Новосибирская область, г. Новосибирск, ул. Зорге, 2,
тел.342-95-26

Протокол № 6
заседания рабочей группы проекта «Профессиональная идентичность
студентов, как фактор повышения качества среднего
профессионального образования»
от 23.12.2025 года

Присутствовали:

Председатель: Федосеева Д.С. - директор образовательной организации
Алексеева Е.В. - заместитель директора по качеству образования
Фризен И.В. - заместитель директора по содержанию образования
Бровкина И.П. - заместитель директора по воспитательной работе и
социализации
Литвиненко Ю.О. - вице-президент Ассоциации Chefs Team Russia
Ильин Н.В. – президент национальной ассоциации кулинаров Сибири,
сооснователь Гастроинкубатора
Буданцева Д.Н. – заведующая производством
Нечаева Н.С. - старший мастер
Бородихина А.В. – руководитель методической службы
Кустикова О.А. - преподаватель специальных дисциплин
Шугаева Н.В. - преподаватель специальных дисциплин
Тукаева Е.А. – мастер производственного обучения
Токарева Л.А. - мастер производственного обучения
Секретарь: Шаповалова Е.П. – методист.

Отсутствовали: 0 чел.

Повестка дня:

1. Подведение итогов первого этапа работы
2. Корректировка плана второго этапа работы.

По 1 вопросу слушали:

Фризен И.В., заместителя директора по содержанию образования
Она сообщила, что поставленные задачи 1 этапа выполнены. Была
создана рабочая группа, в которую вошли, помимо представителей колледжа,
работодатели-партнеры.

По существу вопроса (формирование профессиональной идентичности)
была изучена информация и определены основные направления деятельности
(распределение обязанностей, составление календарного плана реализации
проекта и пр.).

В соответствии с графиком проводились гастроэкспедиции, были сформированы маршрутные дорожные карты гастроэкспедиций.

Также была подготовлена и подписана необходимая документация (соглашений с руководителями муниципальных районов о сотрудничестве), разработан и подготовлен диагностический инструментарий.

Проведена диагностика (анкетирование студентов 1-4-х курсов, преподавателей специальных дисциплин/мастеров производственного обучения и работодателей), сформировано заключение по ее результатам.

Выступила *Алексеева Е.В.*, заместитель директора по качеству образования, которая предложила считать работу рабочей группы проекта «Профессиональная идентичность студентов, как фактор повышения качества среднего профессионального образования» по реализации 1 этапа удовлетворительной.

Проголосовали «за» - 14, «против» - 0

Принято единогласно

Решение:

1. Считать работу рабочей группы проекта «Профессиональная идентичность студентов, как фактор повышения качества среднего профессионального образования» по реализации 1 этапа удовлетворительной.

По 2 вопросу слушали:

Методиста Шаповалову Е.П., которая предложила расширить второй этап работы, добавив к нему научно-практическую конференцию «Формирование профессиональной идентичности студентов: актуальные тренды и перспективы». Эта конференция проходит в рамках областного форума «Профи_СПО» ежегодно в январе.

Проголосовали «за» - 14, «против» - 0

Принято единогласно

Решение:

Включить в календарный план работы научно-практическую конференцию «Формирование профессиональной идентичности студентов: актуальные тренды и перспективы».

Председатель _____ *Д.С. Федосеева*

Секретарь _____ *Е.П. Шаповалова*

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА»
630106, Новосибирская область, г. Новосибирск, ул. Зорге, 2,
тел.342-95-26

Протокол № 7
заседания рабочей группы проекта «Профессиональная идентичность
студентов, как фактор повышения качества среднего
профессионального образования»
от 24.03.2026 года

Присутствовали:

Председатель: Федосеева Д.С. - директор образовательной организации
Алексеева Е.В. - заместитель директора по качеству образования
Фризен И.В. - заместитель директора по содержанию образования
Бровкина И.П. - заместитель директора по воспитательной работе и
социализации
Литвиненко Ю.О. - вице-президент Ассоциации Chefs Team Russia
Ильин Н.В. – президент национальной ассоциации кулинаров Сибири,
сооснователь Гастроинкубатора
Буданцева Д.Н. – заведующая производством
Нечаева Н.С. - старший мастер
Бородихина А.В. – руководитель методической службы
Кустикова О.А. - преподаватель специальных дисциплин
Шугаева Н.В. - преподаватель специальных дисциплин
Тукаева Е.А. – мастер производственного обучения
Токарева Л.А. - мастер производственного обучения
Секретарь: Шаповалова Е.П. – методист.

Отсутствовали: 0 чел.

Повестка дня:

1. Обсуждение и утверждение авторских рабочих учебных программ.
2. Рассмотрение и утверждение сборника рецептов сибирских блюд.

По 1 вопросу слушали:

Фризен И.В., заместителя директора по содержанию образования,
которая представила к утверждению авторские рабочие учебные программы,
включающие рецепты сибирской кухни.

Были представлены следующие рабочие программы профессиональных
модулей по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

- ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (Шезденкова Е. В.)

- ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (Шугаева Н. В.)

- ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (Шугаева Н. В.)

- ПМ 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» (Кустикова О.А.).

Фризен И.В. подчеркнула, что программы полностью соответствуют нормативным требованиям. Она отметила глубину содержания и высокую профессиональную направленность как теоретического, так и практического материала.

Старший мастер Нечаева Н.С. представила экспертные заключения работодателей по рабочим программам профессиональных модулей. Она отметила, что авторские программы получили высокую оценку работодателей.

Проголосовали «за» - 14, «против» - 0

Принято единогласно

Решение:

1. Утвердить авторские рабочие учебные программы преподавателей Шугаевой Н.В., Шезденковой Е.В., Кустиковой О.А.

По 2 вопросу слушали:

Бородихину А.В., руководителя методической службы, представившую на рассмотрение сборник рецептов сибирских блюд, собранных студентами и преподавателями в ходе гастроэкспедиций в села Новосибирской области.

Она уточнила, что в сборник включено 41 блюдо. В каждом рецепте содержится список необходимых продуктов и пошаговая инструкция по приготовлению, что делает его доступным как для профессионалов в области кулинарии, так и для любителей готовить.

Выступила Федосеева Д.С., директор колледжа. Она напомнила, что сборник рецептов сибирских блюд является составным элементом программы формирования профессиональной идентичности студентов ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса». К моменту завершения работы над программой (ноябрь 2026 г.) необходимо дополнить рецепты блюд иллюстрациями.

Проголосовали «за» - 14, «против» - 0

Принято единогласно

Решение:

1. Утвердить сборник рецептов сибирских блюд.
2. К 17.11. 2026 г. необходимо дополнить рецепты блюд иллюстрациями.

Председатель  Д.С. Федосеева
Секретарь  Е.П. Шаповалова

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА»
630106, Новосибирская область, г. Новосибирск, ул. Зорге, 2,
тел.342-95-26

Протокол № 8
заседания рабочей группы проекта «Профессиональная идентичность
студентов, как фактор повышения качества среднего
профессионального образования»
от 26.05. 2026 года

Присутствовали:

Председатель: Федосеева Д.С. - директор образовательной организации
Алексеева Е.В. - заместитель директора по качеству образования
Фризен И.В.- заместитель директора по содержанию образования
Бровкина И.П. - заместитель директора по воспитательной работе и
социализации
Литвиненко Ю.О. - вице-президент Ассоциации Chefs Team Russia
Ильин Н.В. – президент национальной ассоциации кулинаров Сибири,
сооснователь Гастроинкубатора
Буданцева Д.Н. – заведующая производством
Нечаева Н.С. - старший мастер
Бородихина А.В. – руководитель методической службы
Кустикова О.А. - преподаватель специальных дисциплин
Шугаева Н.В. - преподаватель специальных дисциплин
Тукаева Е.А. – мастер производственного обучения
Токарева Л.А. - мастер производственного обучения
Секретарь: Шаповалова Е.П. – методист.

Отсутствовали: 0 чел.

Повестка дня:

1. Рассмотрение и утверждение методических рекомендаций по использованию сборника рецептов сибирских блюд в учебном процессе.

По вопросу слушали:

Шаповалову Е.П., методиста, которая ознакомила с методическими рекомендациями по использованию сборника рецептов сибирских блюд в учебном процессе (Приложение).

В современном образовательном процессе всё большее значение приобретает интеграция культурных и кулинарных традиций народов России. Сибирская кухня, с её уникальными рецептами и особенностями, представляет собой ценный источник для изучения истории, культуры и быта региона.

Сборник рецептов сибирских блюд может стать ценным ресурсом для обогащения образовательного процесса и развития у учащихся интереса к индустрии питания и региональной кухне.

Сейчас всё больше внимания уделяется не только академическим знаниям, но и развитию практических навыков, а также интереса к культурному наследию разных народов. Одним из способов достижения этой цели может стать использование сборника рецептов сибирских блюд на уроках.

Методические рекомендации по включению рецептов блюд сибирской кухни в образовательный процесс направлены на обогащение учебной программы элементами, способствующими формированию у учащихся целостного представления о культурном многообразии России.

Сибирская кухня — это часть богатой кулинарной традиции, которая формировалась под влиянием природных условий, истории и культуры региона. Она отличается разнообразием блюд, многие из которых готовятся из местных продуктов. Изучение сибирской кухни может помочь учащимся лучше понять культуру и традиции народов, проживающих в этом регионе, а также развить интерес к кулинарному искусству.

Цель:

- знакомство учащихся с культурным наследием и традициями сибирского региона, особенностями сибирской кухни, формирование уважительного отношения к культурному наследию.

Задачи:

- развить навыки чтения рецептов и приготовления блюд;
- стимулировать интерес к изучению истории и культуры через кулинарию;
- развить практические навыки приготовления блюд сибирской кухни;
- научить учащихся работать в команде при приготовлении блюд;
- развить творческие способности и самостоятельность в выборе рецептов и их адаптации;
- интегрировать элементы сибирской кухни, помимо профессиональных модулей, в различные учебные предметы (литература, география, история).

Преподаватели могут использовать сборник для ознакомления учащихся с традиционными сибирскими блюдами, их историей и способами приготовления.

Рецепты из книги могут стать основой для практических занятий, на которых учащиеся смогут научиться готовить сибирские блюда под руководством преподавателя.

Учащиеся могут использовать книгу для разработки собственных рецептов на основе сибирских традиций, что поможет им проявить креативность и развить навыки кулинарного творчества.

Сборник рецептов может стать основой для организации кулинарных мастер-классов, выставок или презентаций, посвящённых сибирской кухне.

Помимо использования в рамках традиционных методов обучения, таких, как, лекции и беседы о сибирской кухне, её истории и особенностях,

предлагается активное использование сборника рецептов во внеурочных мероприятиях. Считаем, что особое внимание следует уделить исследовательской проектной работе студентов о влиянии сибирской кухни на культуру и быт региона, а также использовать творческие задания, связанные с изучением рецептов и их адаптацией.

Учащиеся могут провести исследование, посвящённое истории и особенностям сибирской кухни, используя книгу в качестве основного источника информации.

Для укрепления межпредметных связей можно использовать рецепты на уроках по разным дисциплинам, например, при изучении истории Сибири. Это поможет учащимся узнать о традиционных блюдах, которые готовились в разные исторические периоды.

Преимущества использования книги рецептов сибирских блюд:

- развитие интереса к профессии;
- изучение и понимание культурного наследия региона;
- практические навыки приготовления блюд;
- возможность попробовать новые рецепты и разнообразить меню.

Включение рецептов блюд сибирской кухни в образовательный процесс способствует не только расширению кулинарных знаний, но и формированию у учащихся комплексного понимания культурного наследия региона, его истории и традиций, что, в свою очередь, способствует воспитанию патриотизма и уважения к многообразию культур.

Проголосовали «за» - 14, «против» - 0

Принято единогласно

Решение:

1. Утвердить методические рекомендации по использованию сборника рецептов сибирских блюд в учебном процессе

Председатель _____

Д.С. Федосеева

Секретарь _____

Е.П. Шаповалова

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«Новосибирский колледж питания и сервиса»

СОГЛАСОВАНО
на заседании рабочей группы
протокол № 8
от 26.05. 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор



Д.С. Федосеева

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ СБОРНИКА РЕЦЕПТОВ СИБИРСКИХ БЛЮД
В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ**

Новосибирск, 2026

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА»
630106, Новосибирская область, г. Новосибирск, ул. Зорге, 2,
тел.342-95-26

Протокол № 9
заседания рабочей группы проекта «Профессиональная идентичность
студентов, как фактор повышения качества среднего
профессионального образования»
от 28.08.2026 года

Присутствовали:

Председатель: Федосеева Д.С. - директор образовательной организации
Алексеева Е.В. - заместитель директора по качеству образования
Фризен И.В. - заместитель директора по содержанию образования
Бровкина И.П. - заместитель директора по воспитательной работе и
социализации
Литвиненко Ю.О. - вице-президент Ассоциации Chefs Team Russia
Ильин Н.В. – президент национальной ассоциации кулинаров Сибири,
сооснователь Гастроинкубатора
Буданцева Д.Н. – заведующая производством
Нечаева Н.С. - старший мастер
Бородихина А.В. – руководитель методической службы
Кустикова О.А. - преподаватель специальных дисциплин
Шугаева Н.В. - преподаватель специальных дисциплин
Тукаева Е.А. – мастер производственного обучения
Токарева Л.А. - мастер производственного обучения
Секретарь: Шаповалова Е.П. – методист.

Отсутствовали: 0 чел.

Повестка дня:

1. Обсуждение программы формирования профессиональной идентичности студентов ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса».

По вопросу слушали:

Шаповалову Е.П., методиста, которая ознакомила со структурой программы формирования профессиональной идентичности студентов ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса».

Программа формирования профессиональной идентичности студентов представляет собой комплекс мероприятий, направленных на оказание помощи студентам в осознании себя как представителей определённой профессии, принятии норм и ценностей профессионального сообщества,

развитии профессиональных компетенций и формировании устойчивой мотивации к профессиональной деятельности.

Программа включает в себя 3 части.

Введение, в котором обозначена актуальность и новизна выбранной темы исследования.

В основной части характеризуются исходные теоретические положения, на которых строится программа и основные направления работы над проектом, анализируются факторы, влияющие на формирование и развитие профессиональной идентичности, характеризуются формы, методы и направления работы.

В итоговой части программы будут представлены результаты работы и выводы.

Приложения содержат конкретные примеры документов и материалов, разработанных рабочей группой ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса».

Заинтересованность социальных партнеров проявляется в том, что в Новосибирском колледже питания и сервиса осуществляется подготовка квалифицированных специалистов и обеспечение молодыми перспективными кадрами предприятий общественного питания региона.

В настоящее время все предприятия общественного питания Новосибирской области используют рецепты смешанной кухни, в то время как в рамках международного туризма набирает популярность русская и сибирская кухня.

Внедрение в меню предприятий общественного питания региональных трендов, разработанных в рамках проекта, расширяет конкурентные возможности предприятий.

Фризен И.В. предложила внести в программу и утвердить теоретические основы системы взаимодействия колледжа с учреждениями профессионального образования, предприятиями-партнёрами в деле формирования профессиональной идентичности студентов (приложение 1).

Также она предложила ввести в программу и утвердить модель образовательного пространства формирования профессиональной идентичности (приложение 2).

Проголосовали «за» - 14, «против» - 0

Принято единогласно

Решение:

1. Продолжить работу над программой формирования профессиональной идентичности студентов ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса».
2. Доработать и внести в программу формирования профессиональной идентичности студентов ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса»

- теоретические основы системы взаимодействия колледжа с учреждениями профессионального образования, предприятиями-партнёрами в деле формирования профессиональной идентичности студентов;
- модель образовательного пространства формирования профессиональной идентичности.

3. К 17.11.2026 г. завершить работу над программой формирования профессиональной идентичности студентов ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса».

Председатель _____

Д.С. Федосеева

Секретарь _____

Е.П. Шаповалова

Теоретические основы системы взаимодействия колледжа с учреждениями профессионального образования, предприятиями-партнёрами в деле формирования профессиональной идентичности студентов

№		Содержание работы
1	Введение	В современном мире требования к профессиональным компетенциям специалистов постоянно меняются. В этих условиях особенно важно обеспечить эффективное взаимодействие образовательных учреждений с профессиональным сообществом. Такое сотрудничество позволяет адаптировать образовательные программы к актуальным потребностям рынка труда, а также способствует формированию у студентов чёткого представления о своей профессиональной роли и ответственности.
2	Цели взаимодействия	- формирование у студентов чёткого представления о выбранной профессии; - развитие профессиональных навыков и компетенций; - содействие трудоустройству выпускников; - укрепление связи между образованием и потребностями рынка труда.
3	Задачи взаимодействия	1. Обновлять образовательные программы. Взаимодействие с предприятиями-партнёрами позволяет колледжу оперативно получать информацию о новых тенденциях и требованиях в профессиональной сфере. Это, в свою очередь, способствует внесению необходимых корректировок в учебные планы и программы. 2. Реализовать практическое обучение в реальных условиях. Сотрудничество с предприятиями обеспечивает студентам возможность прохождения практики в реальных рабочих условиях. Это помогает им приобрести необходимые навыки и компетенции, а также сформировать представление о корпоративной культуре и профессиональных стандартах. 3. Способствовать обмену опытом и профессиональному ориентированию. Взаимодействие с учреждениями профессионального образования способствует обмену опытом и лучшими практиками в области профессиональной ориентации студентов, что помогает молодым людям более осознанно выбирать свою профессиональную траекторию. 4. Развивать профессиональную идентичность. Совместная работа колледжа с предприятиями-партнёрами способствует формированию у студентов

		чувства принадлежности к профессиональному сообществу, осознания своих сильных сторон и возможностей для развития в выбранной сфере. 5. Создать условия для трудоустройства. Взаимодействие с работодателями помогает колледжу разрабатывать программы, которые обеспечивают выпускникам конкурентоспособность на рынке труда и способствуют их успешному трудоустройству.
4	Основные направления взаимодействия	
4.1	Сотрудничество с учреждениями профессионального образования	- организация совместных мероприятий (конференции, семинары, мастер-классы); - обмен опытом и методиками преподавания; - разработка и реализация совместных образовательных программ; - проведение практик и стажировок для студентов в учреждениях профессионального образования.
4.2	Взаимодействие с предприятиями-партнёрами	- заключение договоров о сотрудничестве; - организация встреч студентов с представителями предприятий; - проведение экскурсий на предприятия; - организация практик и стажировок на предприятиях; - создание базовых кафедр на предприятиях; - разработка совместных образовательных программ и проектов; - информирование студентов о вакансиях и возможностях трудоустройства.
4.3	Методическая и консультационная поддержка	- проведение методических семинаров и тренингов для преподавателей и мастеров производственного обучения; - консультирование по вопросам разработки образовательных программ и методик преподавания; - организация стажировок преподавателей на предприятиях для ознакомления с современными технологиями и оборудованием.
4.4	Организация проектной деятельности	- разработка и реализация совместных проектов с предприятиями (например, создание учебных пособий, методических рекомендаций, разработка образовательных программ); - участие в грантовых программах и конкурсах; - привлечение внешних экспертов и специалистов для проведения мастер-классов и лекций.
4.5	Мониторинг и анализ результатов взаимодействия	- сбор и анализ данных о трудоустройстве выпускников; - оценка эффективности совместных мероприятий; - корректировка системы взаимодействия на основе полученных данных.
5	Формы взаимодействия	- очные встречи и переговоры; - видеоконференции и онлайн-встречи; - совместные мероприятия (конференции, семинары, тренинги); - дистанционное обучение и консультации; - обмен информацией и материалами (методические рекомендации, учебные пособия, статьи).

6	Ожидаемые результаты	- повышение качества профессиональной подготовки студентов; - формирование у студентов профессиональной идентичности и мотивации к саморазвитию и самореализации в выбранной сфере деятельности; - создание условий для эффективного трудоустройства выпускников и их адаптации на рабочих местах; - увеличение числа трудоустроенных выпускников; - укрепление связи между образованием и рынком труда.
7	Алгоритм внедрения системы взаимодействия	
7.1	Разработка документов	а) договоры: определить основные договоренности между участниками взаимодействия, включая права, обязанности и условия сотрудничества. б) соглашения: уточнить дополнительные условия и договоренности, которые не были включены в договоры, но важны для успешного сотрудничества. в) планы мероприятий: разработать детальные планы, описывающие этапы реализации, сроки, ответственных лиц и ресурсы, необходимые для выполнения задач.
7.2	Утверждение документов	а) провести согласование и утверждение разработанных документов с участием всех заинтересованных сторон; б) убедиться, что все участники понимают и согласны с условиями и требованиями, изложенными в документах.
7.3	Назначение ответственных лиц	а) определить ключевых лиц, ответственных за координацию и реализацию системы взаимодействия; б) распределить обязанности и зоны ответственности между назначенными лицами; в) обеспечить, чтобы ответственные лица имели необходимые полномочия и ресурсы для выполнения своих задач.
7.4	Коммуникация и обучение	а) организовать встречи и семинары для информирования всех участников о разработанных документах и их значении; б) провести обучение для ответственных лиц и других ключевых сотрудников, чтобы они могли эффективно выполнять свои обязанности.
7.5	Мониторинг и контроль	а) установить систему мониторинга и контроля за выполнением задач и соблюдением условий, указанных в документах; б) регулярно проводить проверки и отчеты для оценки эффективности системы взаимодействия.
7.6	Корректировка и оптимизация	а) вносить изменения и улучшения в систему взаимодействия на основе анализа результатов и обратной связи от участников; б) обеспечивать гибкость и адаптивность системы к изменяющимся условиям и потребностям.
8	Вывод	Таким образом, взаимодействие колледжа с учреждениями профессионального образования и предприятиями-партнёрами является ключевым фактором в формировании профессиональной

		идентичности и подготовке квалифицированных специалистов. Это взаимодействие позволяет обеспечить качественную подготовку, соответствующую требованиям рынка труда, и способствует успешной интеграции выпускников в профессиональное сообщество.
--	--	--

Модель образовательного пространства
формирования профессиональной идентичности

