Промежуточный (итоговый) отчет
о деятельности региональной инновационной площадки
в сфере образования Тамбовской области в 2025- 2026 учебном году

1. Общие сведения

1.1. Тамбовское областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Многопрофильный колледж имени И.Т.Карасева», Тамбовская область, городской округ Тамбов, tmbmk@obraz.tambov.gov.ru, 8 (4752) 77-60-88, https://tmbmk.ru/nauchno-metodicheskaya-rabota/innovacionnaya-deyatelnost

1.2. Проектно-практическая лаборатория «ProfLab», цель проекта (программы): Погружение обучающихся в среду профессиональной деятельности путем решения актуальных проблем, поставленных предприятиями-работодателями в рамках прохождения практики, изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, через анализ, разработку, подбор оптимальных проектных решений продуктного характера.

1.3. Руководитель региональной инновационной площадки (Ф.И.О., должность)/научный руководитель: заместитель директора по научно-методической работе Путинцева Евгения Юрьевна.

1.4. Срок реализации проекта (программы): 01.09.2025-30.06.2026 учебный год

1.5. Отметка об утверждении отчета на педагогическом совете организации: Отчет рассмотрен на Педагогическом совете 29.10.2026 протокол № 6.

2. Информационно-аналитическая справка о результативности инновационной деятельности за отчетный период (не более 10 стр.):

Реализация проекта осуществлялась в соответствии с заявкой регионально инновационной площадки, в три последовательных и логически взаимосвязанных этапа: организационный, содержательный и заключительный. Каждый из этапов имел определенные цели, задачи и планируемые результаты, что способствовало эффективной реализации.

1. Организационный этап (01.09.2025 – 30.09.2025 гг.)

На данном этапе была проведена организационно-подготовительная работа, направленная на создание всех необходимых условий для успешной реализации проекта. В первую очередь была сформирована проектная команда из числа заинтересованных педагогических работников колледжа, обладающих необходимым опытом и компетенциями в области проектной деятельности. Координатором площадки и непосредственным руководителем проекта выступила заместитель директора по научно-методической работе Е.Ю. Путинцева. Состав проектной команды был утвержден приказом директора образовательной организации.

В рамках организационного этапа была разработана и утверждена

комплексная рабочая программа курса проектной деятельности «Основы проектного мышления и разработка практико-ориентированных проектных продуктов». Данная программа собой методический документ, включающий в себя целеполагание, задачи, планируемые результаты, педагогические основы, учебно- материально-техническое и учебно-методическое обеспечение, а также систему контроля и оценки результатов освоения программы. Дополнением к рабочей программе стали разработанные критерии оценки проектных продуктов. тематический план, подробное тематическое содержание, условия реализации,

Для обеспечения методического сопровождения участников проекта была создана рабочая тетрадь участника проектно-практической лаборатории. Тетрадь представляет собой поэтапную структуру и содержит всю необходимую информацию для эффективной работы над проектами. Работа с тетрадями заключалась в систематической фиксации идей, планировании работы, ведении заметок при разработке проектных продуктов.

Базовой аудиторией проекта были определены студенты второго курса по специальности 43.01.09 Повар, кондитер. Для оптимизации работы и обеспечения индивидуального подхода к каждому участнику обучающиеся были разделены на микро-группы. В качестве партнеров и базовых предприятий для разработки проектов были привлечены ведущие предприятия пищевой индустрии региона, что обеспечило практическую направленность и актуальность разрабатываемых продуктов. В частности, были выбраны ОАО «Тамбовский хлебокомбинат», Кондитерская фирма «ТАКФ», предприятие общественного питания «Щи-Борщи».

Также на организационном этапе был разработан и утвержден комплексный диагностический инструментарий для проведения входного, промежуточного и итогового мониторинга эффективности реализации проекта, что обеспечило возможность объективной оценки достигаемых результатов.

2. Содержательный этап (01.10.2025 – 01.05.2026)

Основное внимание на данном этапе было уделено организации и проведению занятий с микро-группами, в ходе которых студенты-участники подробно знакомились с основами проектной деятельности и методологией разработки проектов. В рамках занятий проводился углубленный анализ деятельности предприятий-партнеров, являющихся потенциальными работодателями. Участники обсуждали специфику работы производств, кадровую политику, актуальные проблемы и функциональные особенности предприятий, что позволило сформировать целостное представление о профессиональной среде.

Для обеспечения практического погружения в профессиональную среду были организованы профориентационные экскурсии на производственные площадки предприятий-партнеров. Данные экскурсии позволили студентам в реальном режиме ознакомиться с выпускаемой продукцией, технологическими процессами и производственными

мощностями, что существенно повысило качество разрабатываемых проектных решений.

По итогам аналитической работы каждая микро-группа сформулировала тематику и разработала три микро-проекта, направленных на решение актуальных задач работодателей и развитие предпринимательских инициатив:

Проект «Тамбовское наследие» (для предприятия-работодателя Кондитерская фирма «ТАКФ»).

Цель: создание конкурентоспособной линейки пряников, отражающих культурный код Тамбовщины и способствующих продвижению региональной идентичности. Студенты изучили историю и текущий ассортимент фабрики, разработали оригинальные рецептуры с использованием местного сырья, дизайн упаковки. Предложено внедрение трех видов пряников: «Мичуринский сад», «Цна-река», «Губернские узоры». Продукты позиционируются как сувенирная продукция, олицетворяющая регион и способная служить подарочным вариантом.

Проект «Вкус и польза» (для предприятия-работодателя ОАО «Тамбовский хлебокомбинат»).

Цель: расширение ассортимента предприятия за счет линейки хлебобулочных изделий для здорового питания, отвечающих региональным стандартам и адаптированных под действующие производственные мощности комбината. Проект направлен на удовлетворение растущего спроса на продукцию правильного питания.

Предпринимательский проект «Вкусняшки от Пашки» (инициативный проект студента).

Цель: создание и масштабирование микро-предприятия по производству и доставке свежей домашней выпечки и легких обедов. Бизнес-модель предполагает развитие в п. Строитель (г. Тамбов) с последующим выходом на городской уровень. Данный проект дважды принимал участие в конкурсах на региональном уровне и был высоко оценен. Призовые места свидетельствуют о его практической значимости и коммерческом потенциале.

3. Заключительный этап (01.05.2026 – 30.06.2026)

На финальном этапе проектные команды успешно представили и защитили свои продукты, продемонстрировали практическую направленность разработанных решений.

Были подведены итоги работы региональной площадки, проведен комплексный анализ сильных и слабых сторон реализации проекта, а также определены перспективы его дальнейшего жизненного цикла и возможности масштабирования. Проведение итоговой (выходной) диагностики позволило оценить эффективность проекта и достижение заявленных результатов (Методы и результаты диагностики представлены в п. 2.2.2)

2.1. Управление инновационной деятельностью (предоставить информацию по каждому пункту):

1) Управление инновационной деятельностью на уровне

образовательной организации осуществлялось Научно-методическим советом.

2) В рамках работы инновационной площадки педагогические работники систематически принимали участие в повышении квалификации, участвовали в семинарах, тренингах, конференциях, методических днях.

3) наличие индивидуальных траекторий профессионального развития педагогов (руководителей), включенных в инновационную деятельность (индивидуальные планы профессионального развития, персональные сайты, - блоги, портфолио и др.) - да/**нет**, перечислить;

4) Информация о ходе реализации инновационной деятельности в рамках проекта опубликована на официальном сайте колледжа.

5) В рамках празднования Дня индустриального партнера были подготовлены и проведены следующие выступлении:

«Региональная инновационная площадка «Проектно-практическая лаборатория ProfLab» на базе ТОГАПОУ «Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева», директор колледжа С.Н. Суворин

«Внедрение проектного подхода в профессиональные организации», заместитель директора по научно-методической работе Е.Ю. Путинцева

«Практическая польза внедрения проектного подхода в обучение студентов», заведующий отделением (практической подготовки) С.А. Филиппова.

2.2. Содержание деятельности организации по реализации проекта (программы) (в строгом соответствии с календарным планом)

№ п/п	Перечень запланированных мероприятий	Фактическое содержание проделанной за год работы (указать сроки проведения)	Причины отклонения от запланированного (включая непрогнозируемые результаты)	Управленческие действия по корректировке инновационного проекта (программы)
1.	Сформировать проектную команду в кол-ве 4 чел.	Сформирована проектная команда в кол-ве 5 чел.	-	Помимо основного состава к команде подключались и другие заинтересованные педагогические работники для обмена опытом и оказания консультационной поддержки
2.	Разработать и утвердить рабочую программу по курсу проектирования	Разработана и утверждена рабочая программа по проектированию для обучающихся	-	-

3.	Подобрать предприятия-партнеры не (менее 3х)	Для участия в региональной инновационной площадке были подобраны партнеры ОАО «Тамбовский хлебокомбинат», Кондитерская фирма «ТАКФ», столовая «Щи-Борщи»	-	-
4.	Сформировать команду участников проекта	Сформирована команда заинтересованных участников из числа студентов направления подготовки 43.01.09 Повар,кондитер. Состав участников распределен на 3 микро-группы	-	-
5.	Провести обучающие занятия в группе из числа студентов-участников по проектной деятельности	В рамках реализации данного этапа были проведены лекции, практические занятия, тренинги Часть занятий осуществлялась в форме самостоятельной работы	-	-
6.	Организовать и посетить предприятия/ базы практик	Посещение ОАО «Тамбовский хлебокомбинат», Кондитерская фирма «ТАКФ»	Октябрь 2025 Январь 2026	-
7.	Разработать проектные продукты, инновации, направленные на решение проблем, выбранных предприятий	Разработано 3 проектных продукта	Один из проектов по инициативе студента был разработан как самостоятельный проект, но основывался на предприятии индивидуального предпринимателя	-

			«Щи-Борщи»	
8.	Апробировать разработанные проектные продукты на предприятиях	Разработанные проекты предложены к апробации, но пока не внедрены, поскольку это требует определенных усилий и финансовых вложений со стороны предприятий-партнеров	-	Данные проекты также будут рекомендованы к реализации в рамках проведения профессиональных проб на базе образовательной организации (изготовление пряников с региональным логотипом, выпечка хлебобулочных изделий правильного питания)
9.	Защита проектных продуктов	Проектные продукты были представлены и успешно защищены	-	-
10.	Анализ сильных и слабых сторон, определение дальнейших перспектив развития проекта	Анализ сильных и слабых сторон реализации инновационной площадки позволил оценить ее эффективность, определить трудности и работу по их устранению.	-	Работа в рамках данного направления будет продолжена

2.2.1. Продукты инновационной деятельности на данном этапе реализации инновационного проекта (программы)

Прогнозируемые продукты инновационной деятельности (в соответствии с проектом)	Фактически полученные продукты инновационной деятельности
Рабочая программа	Рабочая программа курса проектной деятельности «Основы проектного мышления и разработка практико-ориентированных проектных продуктов»
Рабочая тетрадь	Рабочая тетрадь участника региональной площадки
Разработанные проектные продукты	Проект № 1 «Тамбовское наследие» Проект № 2 «Вкус и польза» Проект №3 «Вкусняшки от Пашки»
Статьи и публикации	Статья «Проектная деятельность в СПО: мост между образованием и

	современными запросами работодателей» Статья ««Профориентация школьников в «реальных условиях» на базе профессиональной образовательной организации», опубликована в журнале «Методист» В целях обобщения и распространения накопленного опыта по реализации инновационной проектной деятельности в профессиональной образовательной организации ведется работа над научно-методической статьей, отражающей основные результаты и оценку эффективности внедрения проектного подхода в образовательный процесс. Статья находится на этапе разработки и будет предложена к публикации в региональном журнале, а также в журнале «Методист».

Вид (конференции, семинары, мастер-классы и др.) и название мероприятия	Уровень (международный, всероссийский, региональный, муниципальный)	Кол-во участников (педагоги/обучающиеся/родители/ социальные партнеры)	Предоставленный продукт инновационной деятельности	Внешняя экспертная оценка (награды, рецензии и др.)
День индустриального партнера	Региональный	30	Выступления о деятельности инновационной площадки	

Мероприятия, организованные по инициативе и/или на базе организации

Вид (конференции, семинары, мастер-классы и др.) и название мероприятия	Уровень (международный, всероссийский, региональный, муниципальный)	Кол-во присутствующих	Предоставленный продукт инновационной деятельности
Круглый стол	Муниципальный	30 чел.	3 проектных продукта

Участие в конкурсном движении (в рамках проекта (программы))

Вид (конкурсы, фестивали, смотры и др.) и	Уровень (международный,	ФИО, должность участников	Предоставленный продукт	Результативность	Организационное и/или

название мероприятия	всероссийский, региональный, муниципальный)	(педагоги/ обучающиеся/ родители/ социальные партнеры)	инновационной деятельности		научно-методическое сопровождение (организация, ФИО сопровождающего, должность)
Научно-технические чтения «Наука. Творчество. Инновации» (среди обучающихся проф.обр.организаций)	Региональный	1	Инвестиционный проект «Вкусняшки от Пашки»	Диплом призёра 3 место	Саютина Валентина Ивановна, методист
ШМП «Предприниматель68»	Региональный	1	Инвестиционный проект «Вкусняшки от Пашки»	3 место	Саютина Валентина Ивановна, методист

Итого за учебный год:
Количество публикаций – 2
Количество фактов участия/побед в конкурсах:
- Региональный уровень - 2
Количество фактов участия в конференциях:
Региональный уровень 1

2.2.2. Мониторинг процесса и динамики результатов инновационной работы

На протяжении реализации проекта был разработан комплексный инструментарий входной, промежуточной и выходной диагностики.

Входная диагностика

Реализация проекта началась с входной диагностики. Разработанная анкета участника позволила оценить степень интереса студентов к проектной деятельности и наличие опыта.

Общее количество респондентов – 15 человек.

Результаты анкетирования показали, что большинство респондентов (8 человек, 53%) ранее слышали о проектной деятельности, однако не имели чёткого представления о её сути; 4 человека (27%) услышали о ней впервые, и лишь 3 студента (20%) уже сталкивались с проектной деятельностью в учебной или повседневной жизни.

В связи с низкой осведомлённостью о проектной деятельности, на вопрос «Что такое проект?» большинство респондентов дали неточные ответы: они ассоциировали проект с курсовой работой, рефератом, разовой акцией или волонтёрством, а часть студентов затруднилась сформулировать определение.

Опыт участия в проектах также оказался ограниченным: 12 студентов (80%) ранее не принимали участия в проектной деятельности, но выразили желание попробовать, и лишь 3 человека (20%) имели небольшой практический опыт. При этом все 15 респондентов подтвердили готовность стать участниками проектной лаборатории «ProfLab».

Главной мотивацией участия стали:

создание нового, авторского продукта (5 человек);

получение реального опыта для резюме и портфолио (4 человека);

знакомство с предприятиями-работодателями и перспективы трудоустройства (4 человека);

развитие навыков командной работы (2 человека).

Полученные данные позволяют сделать вывод, что проектные компетенции студентов находятся на низком уровне или не сформированы вовсе, что обусловлено отсутствием предыдущего опыта. Однако все участники демонстрируют устойчивый интерес и готовность к освоению новых навыков.

Промежуточная диагностика

В ходе реализации проекта, при работе с рабочими тетрадями и разработке проектных продуктов, использовался Бланк оценки уровня развития проектных компетенций. Данный инструмент заполнялся на протяжении всего периода реализации проекта: студенты по шкале от 0 до 3 оценивали сформированность проектно-когнитивных, проектно-аналитических, личностно-проектных и организационно-управленческих компетенций.

Выходная диагностика

В завершение проекта была проведена выходная диагностика с использованием двух анкет:

Анкета-рефлексия участника — для оценки удовлетворённости опытом участия;

Анкета диагностики полученных знаний и компетенций — для самооценки динамики развития компетенций по модели «Было — Стало».

Результаты выходной диагностики демонстрируют высокую эффективность проекта: все участники (100%) оценили свой опыт на максимальный балл — 5, охарактеризовав его как «очень ценный, интересный и один из лучших».

Наиболее значимыми приобретёнными навыками студенты назвали:

понимание реальных процессов на предприятии;

умение работать в команде и распределять обязанности через матрицу ответственности;

способность выявлять проблемные ситуации и предлагать проектные решения.

Среди основных трудностей участники отметили большой объём новой информации, необходимость освоения новых инструментов проектирования и сложность балансирования времени при выполнении проектных задач. При этом все 15 респондентов (100%) готовы рекомендовать участие в проекте «ProfLab» студентам других курсов и направлений подготовки.

Данные Бланка оценки и итоговой анкеты подтверждают, что у всех студентов сформировалось корректное понимание проектирования, жизненного цикла проекта и принципов его реализации. Студенты объективно оценивают динамику собственных компетенций. Практически все участники убедились в правильности выбора будущей профессии и отмечают, что опыт создания проектного продукта для реального работодателя существенно повышает их конкурентоспособность на рынке труда.

Методы диагностики представлены в Приложении.

2.2.3. Выявленные затруднения и проблемы, возникающие по ходу осуществления инновационной деятельности и их решение (формы, способы, периодичность). Заключения о положительных и отрицательных последствиях, проводимых изменений по ходу реализации этапов инновационной работы.

Типичное затруднение (проблема) не менее 3-х	Пути решения	Итог (затруднение устранено, не устранено, работа продолжена)
Проектирование как вид деятельности является для обучающихся новой областью знаний, что потребовало дополнительного времени на изучение теоретических основ и практическую отработку проектных компетенций	Разработка и использование рабочей тетради участника с поэтапной структурой; проведение обучающих занятий, лекций, тренингов; организация профориентационных экскурсий на предприятия-партнеры для погружения в профессиональную среду; тьюторское сопровождение со стороны членов проектной команды.	Затруднение частично устранено, работа продолжена. Студенты освоили основы проектной деятельности, о чем свидетельствуют результаты выходной диагностики
Первый опыт в рамках работы региональной	Повышение квалификации	Работа продолжена. Полученный опыт

площадки руководителя	руководителя проекта (курсы ТОИПКРО, 72 ч.); участие в семинарах, конференциях, методических днях	организации и управления будет учтен в дальнейшем, все недочеты проанализированы
Требуется больше времени для реализации проекта, так как проектные продукты требуют доработки	Рекомендация проектов к реализации в рамках профессиональных проб на базе образовательной организации (изготовление пряников с региональным логотипом, выпечка хлебобулочных изделий правильного питания)	Работа продолжена. Разработанные проектные идеи находятся на стадии доработки

Подводя итоги реализации проекта проектно-практической лаборатории «ProfLab» в 2025–2026 учебном году можно сделать вывод, что цели региональной инновационной площадки достигнуты: сформирована проектная команда педагогических работников, привлечено 15 студентов специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».

Результаты и продукты инновационной деятельности:

разработана и утверждена рабочая программа курса «Основы проектного мышления и разработка практико-ориентированных проектных продуктов»;

создана рабочая тетрадь участника проектно-практической лаборатории;

разработано 3 проектных продукта: «Тамбовское наследие» (линейка пряников для КФ «ТАКФ»), «Вкус и польза» (хлебобулочные изделия для здорового питания для ОАО «Тамбовский хлебокомбинат»), «Вкусняшки от Пашки».

3. Кадровое обеспечение проекта

а) управление инновационным проектом (координационный, методический совет и др.)

Ф.И.О. сотрудника	Должность, образование, ученая степень (при наличии), ученое звание (при наличии)	Функционал специалиста в проекте
Путинцева Евгения Юрьевна	Заместитель директора по научно-методической работе, высшее	Управление и общая координация деятельности
Филиппова Светлана Анваровна	Заведующая отделением (практическим), преподаватель высшей категории, высшее образование	Осуществление и координация практической деятельности в рамках проекта, взаимосвязь с

		предприятиями-работодателями
Макейкина Элеонора Юрьевна	Преподаватель высшей категории, высшее образование	Член проектной команды, координирует деятельность в рамках работы площадки, оказывает тьюторское сопровождение
Струкова Надежда Геннадьевна	Мастер производственного обучения, высшее образование	Член проектной команды, координирует деятельность в рамках работы площадки
Соболева Вера Владимировна	Мастер производственного обучения, высшее образование	Член проектной команды, координирует деятельность в рамках работы площадки
Максимова Нина Алексеевна	Преподаватель высшей категории, высшее образование	Размещение информации на сайте

б) реализация инновационного проекта

Участники инновационного проекта	Количество участников инновационного проекта	Роль в инновационном проекте
Педагоги	5	Координация деятельности, консультативная поддержка
Учащиеся (воспитанники)	15	Участие в проектно-практической лаборатории, разработка проектных продуктов
Родители	-	-
Представители предприятий-работодателей	5	Проведение экскурсий, оценка разработанных проектов
Общее число участников инновационного проекта	25	

в) повышение квалификации по проблематике инновационного проекта

К-во педагогов чел. / % от общего количества	Вид ПК (курсы, семинары, стажировки и т.п.)	Тема курсов, семинаров и т.п.	Место прохождения курсов, семинаров и т.п.	Срок прохождения

		ю в образовательной организации: эффективные решения»		

Руководитель организации _____ С.А. Сухорукова
подпись расшифровка подписи

Руководитель проекта _____ Е.Ю. Лутишева
подпись расшифровка подписи