

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 100
Калининского района Санкт-Петербурга

ПРОФКухня

Профессионализм

Развитие

Образование

ФГОС

Карьера

*«Лучшая кадровая
технология в
профессиональном
развитии персонала»*

Расклад на кухне

Проблема

Ожидания в образовании:

вхождение РФ в 10 стран по качеству общего образования, «учительский рост», профессиональное непрерывное образование, горизонтальная и вертикальная карьера, осознание миссии учителя

VS

Реальность:

Профессиональное выгорание педагогов, перегрузка, снижение активности в профессии, трудности в сопровождении педагогов

Как повысить активность педагогов и за счет профессиональных изменений обеспечить вхождение Российской Федерации в число 10 ведущих стран мира по качеству общего образования?



создать Профессиональную Развивающую среду Образовательной организации в соответствии с ФГОС для реализации горизонтальной и вертикальной Карьеры педагога



Технология ПРОФКухня

Молодость
Желание учиться
Креативность и
творчество

Опыт
Желание учить
Консерватизм и
технологичность



Рецепт ПРОФКухни

Наш рецепт включает:

- вовлечение педагогов в профессиональные активности и разнообразные конкурсные движения
- реализацию механизмов ситуационного наставничества и наставничества по направлениям развития компетенций
- трансляцию и оперативное внедрение актуальных педагогических практик

Благодаря нашему рецепту вы:

- научитесь использовать наставничество как двойной механизм мотивации к профессиональной карьере педагогов
- узнаете как организовать НЕформальное взаимодействие коллег в рамках построения и реализации карьерного маршрута
- инициируете педагогов, прошедших через ПРОФКухню, к участию в вопросах развития образовательного учреждения

Задачи

Новизна и акценты

Технология ПРОФКухня

Готовим
кухню

- **Создаем** и/обновляем локальную нормативную базу по конкурсному движению и наставничеству

ВСЕ ВМЕСТЕ
изучаем
продукты

- **Изучаем** опыт молодых и новых коллег (посещение уроков)
- **Выявляем** компетентности, дефициты, потребности и пожелания каждого члена коллектива (опросники и интервью)

ВСЕ ВМЕСТЕ
изучаем кухню

- **Изучаем** инструкции и СанПиНы на кухне (конкурсную документацию)
- **Киноклуб на кухне** (смотрим и анализируем конкурсные уроки и выступления с конкурса «Учитель года» и других осенних форумов и конференций)

Подбираем
ингредиенты

- Ведем **разговоры на кухне** (обсуждаем, предлагаем, убеждаем, моделируем)
- **Проверяем на совместимость** (составляем пары наставников и наставляемых, формируем поле наставничества, для решения вопросов функционального наставничества)

Технология ПРОФКухня

Этапы

Составляем
меню

- **Определяем** мероприятия для участия, конкурсы, формы и методы
- **Пишем** сценарии, тексты, **разрабатываем** методики
- Продумываем **варианты презентации** для жюри и педагогического сообщества

Начинаем
готовить

- **Работа шеф-повара (руководитель) - создание условий:** освобождаем от дополнительной нагрузки, отпускаем на полезный тренинг или семинар, подменяем для репетиций, направляем к нужному наставнику, организуем связь с опытным коллегой, регулярно проверяем и поощряем

Когда все
кипит

- **Работа су-шефов (заместители руководителя):** обсуждаем содержание будущих уроков, изучаем вопрос и методический опыт предшественников, смотрим материалы конкурсантов предыдущих лет, задаем каверзные вопросы, играем роль неудобных учеников. Допускаем мысль, что некоторым вещам мы будем учиться вместе с молодым учителем прямо по ходу подготовки к конкурсным испытаниям или активностям

Технология ПРОФКухня

Этапы

Трапеза

- *Сопровождаем* методический или творческий продукт из кухни на конкурсный стол, поддержка вне зависимости от оценок гурманов (членов жюри)
- Подумайте, что и как из заготовок можно использовать повторно, а что стоит еще «потомить на плите»

Подсчет калорий

- *Анализируем затраты и результат:*
- Возможность для роста и развития горизонтальной и вертикальной карьеры
- Обмен опытом, выход за рамки обыденности, новые связи и контакты
- Усиление веры в собственные силы, вдохновение, уважение коллектива, престиж

Раздаем
«мишленовские звезды».
Поощряем

Послевкусие

- *Пищевая ценность есть у любого продукта, даже если он кому-то пришелся не по нраву.* Анализ конкурсной жизни должен строиться в глазах наставляемого не на оценке финального результата, а на **грамотной рефлексии** всех участников процесса именно в контексте развития (приращение опыта, постановки новых задач, анализа затруднений и удачных находок)

Результаты работы **ПРОФКухни**

Педагогический

расширение числа участников конкурсов и активностей различных уровней и форматов на основе повышения мотивации педагогов в рамках реализации карьерных маршрутов

- более 35% педагогов приняли участие в различных конкурсных отборах и мероприятиях
- представители каждой кафедры презентовали опыт на районных и городских мероприятиях

повышение качества образования за счет осознанного отношения педагогов к своей профессиональной миссии и повышения уровня их компетенций

- превышение по ЕГЭ и ОГЭ результатов средних показателей района и города по большинству предметов
- рост результатов внешнего мониторинга на основе ВПР

Образовательный

Результаты работы **ПРОФКухни**

повышение имиджа образовательной организации среди субъектов образовательного процесса на основе улучшения результатов обучающихся и достижений педагогов

- В рамках XII ПМОФ на базе образовательной организации прошла трекинг-сессия «Качественное образование: новые возможности и эффективные практики», где свои наработки представили педагогий школы
- Положительные отзывы родителей о школе

успешная адаптация молодых специалистов и интеграция новых сотрудников в разнообразную деятельность образовательного учреждения

- Отсутствие «текучки кадров»
- Разработана система внутреннего корпоративного обучения на основе мастер-классов педагогов школы

Социальный

Управленческий

Результаты ПРОФКухни

По итогам анкетирования после апробации технологии:

- более **75%** педагогов изъявили принять участие в программе наставничества
- **15%** педагогов изъявили желание принять участие в конкурсах педагогического мастерства, более **50%** захотели узнать больше
- **82%** педагогов готовы к трансляции собственного педагогического опыта и **91%** хотели бы изучить опыт коллег

Эффект ПРОФКухни

Готовность педагогического коллектива к изменениям в социально-экономической ситуации и участию в развитии учреждения, что особенно актуально для школы как социального института