



ПРАВИТЕЛЬСТВО СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ



ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ «УРАЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ
СТРОИТЕЛЬСТВА, АРХИТЕКТУРЫ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»
(ГАПОУ СО «УКСАП»)

Центр опережающей профессиональной подготовки Свердловской области (ЦОПП)

СОГЛАСОВАНО

Директор ГАПОУ СО
«ТИПУ «Кулинар»

Ф.Г. Исламгалиев

«14» июня 2019 г.



УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ЦОПП

/В.А. Лихачева/

«___» 2019 г.

ПРОЕКТ
создания Мастерской на базе Государственного автономного
профессионального образовательного учреждения Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар» (далее – ГАПОУ СО
«ТИПУ «Кулинар»), оснащенной современной материально-технической
базой по компетенции «Ресторанный сервис»

Екатеринбург
2019

В настоящее время перед профессиональным обучением рабочих кадров, особенно в вопросах профессиональной подготовки (переподготовки) взрослого населения, встал целый ряд принципиально важных задач, обусловленных потребностями в адаптации предприятий к рынку, проведением модернизации и перепрофилирования производств, реструктуризацией занятости и изменением требований к качеству рабочей силы.

В современных рыночных отношениях формируется новое значение сферы профессионального образования и подготовки кадров. Она является мощным фактором изменения социальных условий, предпосылкой экономических и научно-технических преобразований. В личностном плане профессиональное образование и квалификация не просто выступают характеристиками того или иного человека, но и становятся для него гарантией социального благополучия, условием его конкурентоспособности на рынке труда.

Сегодня между работодателями и образовательными учреждениями профессионального образования, в частности учреждениями СПО, осуществляющими подготовку и переподготовку взрослого населения, складываются принципиально новые отношения. Однако современная российская профессиональная школа все еще находится в состоянии значительного отрыва от рынка труда в силу своей социальной замкнутости. Задачи профессиональной подготовки квалифицированных кадров продолжают решаться за счет традиционно сложившегося подхода, основанного на прошлом опыте, без включения в этот процесс работодателей и общественных институтов.

Эта тенденция ставит систему профессионального образования перед необходимостью новых подходов к проектированию организационно-педагогических условий профессиональной подготовки (переподготовки) взрослого населения, что, несомненно, затрагивает базовые аспекты профессионального образования и, прежде всего, требования к профессионально-квалификационной структуре кадров, стандартизацию образования, структуру содержания образования, технологию обучения квалифицированных рабочих. Требования, предъявляемые к квалификации выпускников профессиональной школы, постоянно меняются. Особенno это стало заметно в последнее десятилетие, когда специалисты в большей мере нуждаются в интегрированных знаниях и компетенциях, которые дают возможность анализировать, моделировать, трансформировать и использовать информацию применительно к разным ситуациям и системам. Профессиональная компетентность специалиста обеспечивается не только реформированием содержания профессионального образования, но и реформированием организационных методик, когда очевидна необходимость формирования устойчивой взаимосвязи образования с производством. Именно эта взаимосвязь обеспечивает развитие профессионального образования, адекватно потребностям рынка труда.

Основными источниками формирования трудовых ресурсов являются:

- трудоспособное население в трудоспособном возрасте (в том числе предпенсионного возраста) (около 92 %);

- лица старшего (пенсионного) возраста, занятых в сфере экономики и социальной сфере (около 8 %).

Проблему трудоустройства мы рассматриваем в первую очередь для первой социальной группы. В этом случае отмечается снижение числа работающих в экономике.

В связи с этим особое значение приобретает организация профессиональной подготовки и переподготовки взрослого населения, которая относится к уровню дополнительного профессионального образования.

Очевидно, что перспективы образования взрослого человека не должны быть ограниченными, открывая возможность получить дополнительные образовательные услуги, пройти переподготовку и повысить квалификацию, чтобы занять стабильное рабочее место с достойной зарплатой.

Суть проекта заключается в создании Мастерской «Ресторанный сервис», которая будет отвечать современным требованиям и запросам индустрии гостеприимства. На базе Мастерской смогут отрабатывать профессиональные навыки не только обучающиеся техникума, но и другие категории граждан в рамках обучения по программам дополнительного профессионального образования. Кроме того, Мастерская будет использоваться для проведения независимой оценки в формате демонстрационных экзаменов, конкурсов профессионального мастерства в рамках региональных, окружных и корпоративных чемпионатов по российским и международным стандартам Worldskills, мастер-классов.

1. Нормативные основания

Проект создания мастерской на базе Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар» (далее – ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»), оснащенной современной материально-технической базой по компетенции «Ресторанный сервис» разработан в соответствии с:

Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-фз «Об образовании в Российской Федерации»;

Паспортом национального проекта «Образование», утвержденным президиумом Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24 декабря 2018 г. № 16);

перечнями профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199;

порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464;

порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденным приказом

Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292;

порядком организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499;

порядком организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 9 ноября 2018 г. № 196.

В соответствии с поручениями Президента РФ В.В. Путина перед системой среднего профессионального образования поставлены задачи:

В короткие сроки провести модернизацию системы профессионального образования, добиться качественных изменений в подготовке студентов.

Учитывать стратегию регионального развития, инвестиционные проекты.

Обучение должно вестись на самой передовой учебной и производственной базе.

Прогнозировать кадровые потребности организаций социальной сферы, ведущих отраслей.

Сформировать центры опережающей профессиональной подготовки.

Создать надёжные гарантии для трудоустройства выпускников.

Создать независимую, прозрачную оценку компетенций по формату WorldSkills.

Использовать опыт проведения демонстрационного экзамена.

Выстроить современную профориентацию.

Развитие движения наставничества.

Все эти задачи можно решить в мастерской «Ресторанный сервис».

2. Термины и определения

Центр опережающей профессиональной подготовки (ЦОПП) — организация структурное подразделение организации), координирующая развитие и использование ресурсов субъекта Российской Федерации в целях опережающей профессиональной подготовки, в том числе профессиональной ориентации, ускоренного профессионального обучения, подготовки, переподготовки, повышения квалификации всех категорий граждан по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и компетенциям на уровне, соответствующем лучшим мировым стандартам и практикам, в том числе стандартам «Ворлдскиллс».

Опережающая профессиональная подготовка — система мероприятий по обеспечению соответствия компетенций граждан изменяющимся технологиям и способам производства, мировым изменениям профессиональных сфер деятельности. Опережающая профессиональная подготовка обеспечивает освоение новых и перспективных компетенций, наиболее востребованных для социально-экономического развития субъекта Российской Федерации.

Образовательные ресурсы:

материально-технические ресурсы - учебные аудитории, мастерские, лаборатории, полигоны и другие подразделения образовательных и иных организаций субъекта Российской Федерации (в том числе межрегиональные и специализированные центры компетенций, центры проведения демонстрационного экзамена, центры оценки квалификаций), предназначенные для проведения всех видов занятий, предусмотренных образовательными программами опережающей профессиональной подготовки, оснащенные оборудованием и материалами, соответствующими современным стандартам и передовым технологиям, в том числе инфраструктурным листам «Ворлдскиллс»;

кадровые ресурсы - педагогические работники (преподаватели, мастера производственного обучения, методисты), прошедшие повышение квалификации с целью трансляции лучших мировых стандартов и практик, в том числе стандартов «Ворлдскиллс», сертифицированные эксперты Ворлдскиллс, наставники;

образовательно-методические ресурсы - разработанные и реализуемые образовательные программы или модули образовательных программ, включая онлайн-курсы, банки оценочных средств, направленных на оценку профессиональных компетенций, методические рекомендации по профессиональному развитию, реализованные в рамках проекта «Билет в будущее», соответствующие лучшим мировым стандартам и практикам, в том числе стандартам «Ворлдскиллс»;

информационно-коммуникационные ресурсы — информационные и аналитические платформы, платформы онлайн-образования, профориентации, профессионального тестирования и оценки компетенций и иные информационно-коммуникационные ресурсы, используемые ЦОПП в своей деятельности.

Базовые принципы объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров - условия, устанавливаемые в рамках организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс» (одобрено Координационным советом Министерства просвещения Российской Федерации).

Демонстрационный экзамен — процедура, проводимая в рамках промежуточной или (государственной) итоговой аттестации по основным или дополнительным профессиональным образовательным программам, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальными практиками, обеспечивающая объективную оценку достижения результатов освоения образовательных программ среднего профессионального образования, дополнительных профессиональных программ и реализуемая с учетом базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров.

Индивидуальная образовательная траектория — путь освоения профессиональных компетенций, самостоятельно формируемый человеком с использованием возможностей, предоставляемых сферой непрерывного образования.

Перечень компетенций опережающей профессиональной подготовки - список приоритетных для субъекта Российской Федерации групп компетенций или отдельных компетенций, формируемый на основе перечня компетенций Ворлдскиллс или вновь разработанных компетенций, соответствующих приоритетам развития экономики субъекта Российской Федерации, утвержденный решением высшего исполнительного органа государственной власти субъекта Российской Федерации.

Получение первой профессии - освоение основных программ профессионального обучения - программ профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих.

Программа ускоренного обучения - основная или дополнительная профессиональная образовательная программа, осваиваемая в короткие сроки (не более шести месяцев).

Профессиональная ориентация - система последовательных, научно обоснованных мероприятий, направленных на обеспечение профессионального самоопределения и выбора индивидуальной образовательной и трудовой траектории.

Модуль – это законченная единица образовательной программы, формирующая одну или несколько определенных профессиональных компетенций, сопровождаемая контролем знаний и умений обучаемых на выходе. Соответственно, модульная образовательная программа – это совокупность и последовательность модулей, направленная на овладение определенными компетенциями, необходимыми для присвоения квалификации.

Компетенции представляют собой сочетание характеристик относящихся к знанию и его применению, которые описывают уровень или степень, до которой некоторое лицо способно эти компетенции реализовать, готовность человека к решению задач профессиональной и внепрофессиональной деятельности на основе использования человеком внутренних и внешних ресурсов.

Профессионализм – высокая степень овладения какой-либо профессией, характеризуемая мастерством и высокой компетентностью.

Квалификация – подтвержденная в соответствии с установленными требованиями совокупность компетенций, необходимых для выполнения определенного круга профессиональных (должностных) обязанностей.

3. Понятие Мастерской на базе Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар» (далее – ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»), оснащенной современной материально-технической базой по компетенции «Ресторанный сервис» (далее-Мастерская)

Мастерская является структурным подразделением ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар».

Мастерская функционирует по месту осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, программам профессионального обучения, дополнительным профессиональным программам, соответствующим заявленному направлению создания мастерских (г. Екатеринбург, ул. Луначарского, 128).

Цель и функции Мастерской

Целью Мастерской является практическая подготовка различных категорий граждан (школьников, обучающихся СПО и ВО), взрослое население), в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями, в том числе стандартами Ворлдскиллс Россия, непрерывное обновление работающими гражданами своих профессиональных знаний и приобретение ими новых профессиональных навыков (новых ролей), включая овладение компетенциями в области цифровой экономики всеми желающими.

Основные функции Мастерской:

образовательная деятельность по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования на уровне, соответствующем профессиональным стандартам, лучшему отечественному и международному опыту, в том числе стандартам Ворлдскиллс Россия;

образовательная деятельность по программам профессионального обучения и дополнительным профессиональным программам (программам повышения квалификации, программам профессиональной переподготовки) на уровне, соответствующем профессиональным стандартам, лучшему отечественному и международному опыту, в том числе стандартам Ворлдскиллс Россия;

образовательная деятельность по дополнительным общеобразовательным программам для детей и взрослых;

обеспечение условий для оценки компетенций и квалификации.

В Мастерской «Ресторанный сервис», оборудованной в соответствии с современными требованиями и запросами предприятий сферы гостиничного и ресторанных сервиса из числа социальных партнеров техникума, смогут отрабатывать профессиональные навыки:

- обучающиеся по специальностям и профессиям данного направления, максимально представленным сегодня в техникуме, в рамках освоения основных образовательных программ СПО (ППКРС и ППССЗ);

- действующие работники индустрии гостеприимства и другие категории граждан в рамках дополнительных профессиональных программ и основных программ профессионального обучения.

Обучение планируется проводить по программам, разработанным с учетом профессиональных российских и международных стандартов (WSR) с проведением оценки образовательных результатов в формате демонстрационных экзаменов, что в свою очередь позволит обеспечить трансфер инновационных программ и технологий подготовки кадров в региональную систему СПО, и, тем

самым, укрепить взаимодействие техникума как ведущей ПОО с профильными ПОО области.

Созданная Мастерская может служить базой для сертификационного центра оценки компетенций специалистов индустрии гостеприимства, а также площадкой для проведения Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) по компетенции Ресторанный сервис.

Реализуемые Мастерской профессиональные программы должны обеспечивать получение и (или) совершенствование квалификаций соответствующих уровней.

При разработке программ дополнительного профессионального обучения использован модульный принцип.

Программы обучения, созданные на модульной основе, включают в себя сопроводительную документацию, которая полностью обеспечивает учебно-методическое сопровождение учебного процесса. Это, например, входной тест, тесты промежуточного и итогового контроля, справочные листы инструктора с правильными ответами на тесты, квалификационные испытания для отработки навыка по каждому модулю и учебно-регламентирующую документацию по оценке результатов и осуществлению обратной связи.

Особенности процесса обучения по модульной технологии:

1. Возможность определить необходимый уровень подготовки обучающихся.
2. Гибкость, которая позволяет быстро реагировать на спрос рынка труда в соответствии с заданным работодателями уровнем подготовки кадров и оперативно корректировать программу обучения.
3. Оптимизация содержания профессионального обучения: ориентация на изучение обучающимися непосредственно трудовых навыков и того теоретического материала, который позволяет освоить эти навыки.
4. Учебные материалы позволяют реализовать индивидуальную форму обучения: каждый обучающийся осваивает материал в нужном ему темпе.
5. Высокий уровень контроля процесса обучения позволяет обеспечить требуемое качество результатов профессиональной подготовки.
6. Однаковые условия обучения обеспечивают воспроизводимость результата подготовки в разных учебных заведениях, предприятиях, регионах и даже странах.
7. При модульном обучении обучающийся обладает большей степенью самостоятельности; мастер производственного обучения выступает как организатор, наставник, консультант и управляющий этим процессом.
8. Модульная технология ориентирована на дистанционную форму обучения.

Применение модульного принципа составления программ Мастерской позволяет:

– оперативно обновлять или заменять конкретные модули при изменении требований к специалисту вследствие технологических изменений и изменений в организации труда, обеспечивая качество подготовки специалистов на конкурентоспособном уровне;

– повысить гибкость программ обучения за счет модульного подхода;

- на основе различных комбинаций модулей формировать различные профессиональные программы обучения в зависимости от способностей и потребности обучающихся и их исходного уровня (т.е. умений, знаний и опыта, полученного в ходе ранее завершенного обучения);
- повысить уровень и эффективность взаимодействия обучающихся, преподавателей, мастеров производственного обучения;
- позволяет использовать инвариантные модули в образовательных программах по нескольким родственным профессиям (специальностям);
- обеспечивает наличие постоянной обратной связи с требованиями работодателей к умениям и знаниям работников;
- обеспечить стандартные, объективные, независимые условия оценки качества освоения программ обучения;
- ясно и четко формулировать цели и задачи программ обучения, соответствующие потребностям работодателей и понятные им;
- улучшать качество обучения и обученности;
- готовить высококвалифицированных востребованных специалистов;
- дает возможность индивидуализировать обучение для каждого обучающегося исходя из его способностей, уровня знаний и умений и предыдущего обучения (или трудового опыта) путем комбинирования необходимых модулей;
- сформировать «портфель сертификатов» и получить отраслевое свидетельство о квалификационном уровне, что облегчит процедуру сертификации квалификаций персонала и поможет работодателям в компетентном подборе кадров;
- обеспечивает реализацию концепции обучения в течение всей жизни;
- позволит успешно использовать модульные программы при обучении взрослого населения и повышении квалификации работников.

Программы дополнительного профессионального обучения Мастерской ориентированы на дистанционное и открытое обучение.

Задачами деятельности мастерской является:

1. Подготовка высококвалифицированных рабочих кадров, востребованных на рынке труда, в том числе по запросам центра занятости населения и работодателя.
2. Реализация специализированных программ повышения квалификации, подготовка и переподготовка кадров в кратчайшие сроки.
3. Разработка, апробация и экспертиза с привлечением профильных организаций и работодателей образовательных программ, направленных на освоение или совершенствование профессиональных квалификаций, включая оценочные методические и учебные материалы.
4. Участие в проведении процедур оценки и сертификации квалификаций рабочих кадров.

5. Обеспечение трудовой мобильности, путем ускоренной подготовки персонала, для перехода на новую должность, освоения нового оборудования, смежных профессий.

6. Профориентация дошкольников и школьников, работа Детской Кулинарной Школы.

7. Подготовка кадров с начальным (базовым) уровнем квалификации, подготовка по массовым профессиям и специальностям, востребованным на региональном рынке труда, на договорных условиях с физическими и юридическими лицами;

8. Учебно-методическое обеспечение реализации образовательных программ профессионального обучения и дополнительных профессиональных программ, в том числе разработка, апробация и экспертиза таких программ, дидактических материалов, фондов оценочных средств, технологий обучения и др.

Особенности мастерской

Требования к образовательным программам, реализуемым мастерской:

- практико-ориентированный характер, разработанный на основе квалификационных требований;
- обеспечение освоения квалификаций, востребованных на рынке труда, в том числе возможность «подстройки» под требования конкретного работодателя;
- обучение на базе среднего общего образования или возможно наличие базовой профессиональной подготовки.
- финансирование (софинансирование) создания и деятельности мастерской со стороны заказчиков образовательных услуг;
- оснащение современным оборудованием и/или использование оборудования работодателя, необходимого для подготовки квалифицированных специалистов;
- обучение за счет средств юридических и физических лиц;
- совместная профориентационная работа;
- трудоустройство и закрепление выпускников;
- участие в повышении квалификации, стажировке педагогических работников техникума;
- привлечение специалистов работодателей к подготовке рабочих кадров.

Деятельность мастерской направлена на:

- мониторинг, анализ актуальной ситуации и динамики изменений на рынке труда Свердловской области, прогнозирование востребованности рабочих кадров с целью формирования перечня компетенций опережающей профессиональной подготовки, разработки и реализации комплекса мер по устранению существующего и потенциального дефицитов кадров и компетенций;
- развитие приоритетных для Свердловской области групп компетенций или отдельных компетенций, формирование новых компетенций, соответствующих приоритетам развития экономики региона;
- формирование современной системы подготовки по приоритетным для

региона компетенциям;

- обеспечение доступности для граждан, включая граждан предпенсионного возраста, всех видов образовательных ресурсов для реализации образовательных программ по приоритетным для региона компетенциям;
- конструирование образовательных программ с использованием принципа конструктора компетенций;
- обеспечение реализации индивидуальных образовательных траекторий;
- реализация комплекса мер по профессиональной ориентации лиц, обучающихся в общеобразовательных организациях, в том числе обучение их первой профессии на современном оборудовании;
- создание условий для проведения государственной итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования с использованием механизма демонстрационного экзамена.

Создание мастерской дает возможность преодолеть существующий разрыв между потребностями экономики Свердловской области в квалифицированных кадрах в сфере общественного питания и реальным уровнем их подготовки в системе профессионального образования.

Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар» обеспечивает получение престижных и востребованных специальностей сферы сервиса, позволяющих выпускникам свободно конкурировать на рынке труда, эффективно реализуя полученные уровень квалификации, теоретические знания и практические умения, содействуя устойчивому экономическому росту сектора потребительский рынок г. Екатеринбурга и Свердловской области.

Возможности Техникума (кадровые, материальные, финансовые, учебно-методические) позволяют готовить профессионалов высокого уровня.

4. Характеристика ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»

ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» на рынке образовательных услуг занимает одну из ведущих позиций в системе учреждений среднего профессионального образования Свердловской области. Подготовкой квалифицированных рабочих техникум занимается с 1935 года.

Техникум входит в группу лидеров среди учреждений среднего профессионального образования. Об этом свидетельствуют: успешное участие в международных и областных проектах: «World Skills», ежегодный международный кулинарный салон «Евразия», Всероссийский конкурс «Шеф а ля рус», участие в мероприятиях по линии Министерства агропромышленного комплекса Свердловской области, ежегодный чемпионат по «Барбекю», фестиваль «Татарской кухни» и др.

Техникум – государственное автономное учреждение среднего профессионального образования Свердловской области, осуществляющее подготовку кадров на основе государственных образовательных стандартов по профессиям: «Повар, кондитер», «Пекарь», «Официант, бармен» и специальностям: «Технология продукции общественного питания», «Организация обслуживания в общественном питании», «Поварское и кондитерское дело».

В настоящее время подготовка специалистов осуществляется по дневной и заочной формам обучения.

Право на ведение образовательной деятельности в сфере среднего профессионального и дополнительного профессионального образования предоставлено бессрочной Лицензией: серия 66Л01 №0004403, регистрационный номер № 17952.

Техникум ведет образовательную деятельность на основании Свидетельства о государственной аккредитации серия 66А04 № 0000131 от 18.01.2016 г., регистрационный № 8859, выданном Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки. По аккредитационному статусу Техникум имеет право на выдачу выпускникам, прошедшим итоговую государственную аттестацию, документов государственного образца с указанием квалификации по реализуемым образовательным программам. Свидетельство о Государственной аккредитации действительно до 18.01.2022 года.

В техникуме так же реализуются программы дополнительного профессионального образования.

Общая численность обучающихся очной и заочной формы обучения составляет 903 чел. Из них 528 чел. учатся по специальностям среднего профессионального образования, 304 чел. – по профессиям среднего профессионального образования, по заочной форме обучения – 71 человек. Обучающиеся получают среднее профессиональное образование по программам на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования; среднее профессиональное образование по программам на базе среднего (полного) общего образования.

В соответствии с концепцией многоуровневого образовательного учреждения в техникуме в настоящее время реализуются программы различного уровня: программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих и служащих, программы профессиональной подготовки, переподготовки повышения квалификации, дополнительного образования. Имеется отделение заочной формы обучения и дополнительных образовательных программ.

Общая численность сотрудников – 157 чел., педагогическая часть коллектива составляет 55 чел.

В Техникуме работают мастера высокого уровня: с высшей квалификационной категорией, имеющие звание «Мастер общественного питания г. Екатеринбург», участники и призеры конкурсов Чемпионатного движения Ворлдскиллс, успешно подготавливающие обучающихся и студентов на конкурсы и соревнования регионального и российского уровней.

В Мастерской в соответствии с профессиональными стандартами:

- определены основные профессии ресторанный индустрии с учетом структурных изменений, произошедших на рынке труда;
- определены квалификационные уровни и названия должностей по каждому квалифицированному уровню;
- установлен необходимый минимум требований к профессиональному уровню работников по каждой профессии;

– определены должностные обязанности и соответствующие им основные знания, умения и навыки, выполнение которых позволит работнику качественно реализовать трудовые функции в границах его компетенции;

– создана основа для разработки учебных планов и программ для профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации персонала;

- разрабатываются короткие программы повышения квалификации для различных категорий граждан, например:

Примеры дополнительных профессиональных программ повышения квалификации приведены в Приложении № 1.

1. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации

Модуль «Технология приготовления сложных тематических тортов, антреме, птифур, десертов» (компетенция кондитерское дело).

Категория слушателей: специалисты отрасли общественного питания и мастеров производственного обучения по компетенции «Кондитерское дело», имеющие СПО или ВПО.

Уровень квалификации: *4 уровень*

Объем: *56 часов*

Срок: *10 дней*

Форма обучения: *очная*

Организация обучения: *непрерывно, единовременно, поэтапно*

2. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации.

Модуль «Технология приготовления конфет из шоколада».

(Компетенция кондитерское дело).

Категория слушателей: специалисты отрасли общественного питания и мастера производственного обучения по компетенции «Кондитерское дело», имеющие СПО или ВПО.

Уровень квалификации: *4 уровень*

Объем: *54 часа*

Срок: *10 дней*

Форма обучения: *очная*

Организация обучения: *непрерывно, единовременно, поэтапно*

График загрузки оборудования Мастерской определяется мероприятиями, проводимыми на площадке Мастерской:

- реализация программ ускоренного обучения для всех категорий граждан;
- повышение квалификации педагогов и мастеров производственного обучения профессиональных образовательных организаций;
- проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс для освоивших СПО и взрослых;

- профориентация и обучение первой профессии лиц, обучающихся в общеобразовательных организациях;
- проведение мастер-классов.

**План использования материально-технической базы мастерской
«Ресторанный сервис»**

Наименование показателя	Учебные годы				
	2019- 2020	2020- 2021	2021- 2022	2022- 2023	2023- 2024
Доля рабочих дней в году, в которые оборудование мастерской задействовано в реализации образовательных программ всех видов и типов (включая программы в сетевой форме), %	30	75	75	75	75
Количество образовательных программ СПО, реализуемых с использованием материально-технической базы мастерской, ед.	2	3	3	4	4
Количество программ профессионального обучения, реализуемых с использованием материально-технической базы мастерской, ед.	2	3	4	5	5
Количество программ повышения квалификации и переподготовки рабочих и служащих, реализуемых с использованием материально-технической базы мастерской, ед	6	8	10	12	15
Количество дополнительных общеобразовательных программ для детей и взрослых, реализуемых с использованием материально-технической базы мастерской, ед.	2	4	6	7	8

**5. Перечень оборудования Мастерской по компетенции
«Ресторанный сервис» (Приложение № 2 «Инфраструктурный лист»)**

6. Смета затрат на создание Мастерской на базе Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар» (далее – ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»), оснащенной современной материально-технической базой по компетенции «Ресторанный сервис» (Приложение № 3)

**7. План застройки площадки Мастерской «Ресторанный сервис»
КОД компетенции- 2.1. (5 рабочих мест) в соответствии с Планом застройки
площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам
Ворлдскиллс Россия (Приложение № 4)**

**8. Брендирование Мастерской «Ресторанный сервис»
(Приложение № 5)**

9. Целевые показатели

1.	Расширение портфеля программ профессионального обучения и ДПО	Плановое значение показателя на конец 2019 года
1.1.	Количество новых программ профессионального обучения (для лиц, не имеющих ПО), включая программы профессиональной подготовки, повышения квалификации и переподготовки, разработанных с учетом закупленного оборудования, ед.	8
1.2.	Количество новых программ ДПО (для лиц, имеющих СПО или ВО), разработанных с учетом закупленного оборудования, ед.	4
2.	<i>Развитие материально-технической базы Организации</i>	
2.1	Количество мастерских, созданных в Организации, ед.	1
2.2.	Количество новых оборудованных рабочих мест, созданных в Организации, ед.	5
2.3.	Количество внедренных в учебный процесс единиц современного оборудования, ед.	14
2.4.	Количество внедренных в учебный процесс единиц оборудования, поддерживающего технологии электронного обучения и ДОТ, ед.	4
2.5.	Площадь отремонтированных учебных помещений, кв. м.	150
3.	<i>Распространение инновационных технологий и методик обучения</i>	

3.1.	Количество разработанных программ модулей, дисциплин по профессиям/ специальностям, входящим в заявленное направление создания мастерских, предусматривающих использование электронного обучения, ДОТ, ед.	4
3.2.	Количество разработанных программ модулей, дисциплин по профессиям/ специальностям, входящим в заявленное направление создания мастерских, предусматривающих проведение демонстрационного экзамена, ед.	1
3.3.	Количество разработанных программ профессионального обучения, ДПО по компетенциям, входящим в приоритетную группу, предусматривающих использование электронного обучения, ДОТ, ед.	4
3.4.	Количество разработанных программ профессионального обучения, ДПО по компетенциям, входящим в приоритетную группу, предусматривающих проведение демонстрационного экзамена, ед.	1
3.5.	Количество выпускников программ СПО организации, успешно сдавших демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс, чел.	20

3.6.	Количество выпускников организации, обучавшихся по профессиям/ специальностям, входящим в заявленное направление создания мастерских, успешно сдавших демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс, чел.	5
4.	Влияние планируемых результатов проекта на развитие образовательной среды СПО в субъекте Российской Федерации	
4.1	Количество новых программ повышения квалификации для педагогических работников сторонних образовательных организаций, по внедрению современных программ и технологий обучения, разработанных с учетом закупленного оборудования, ед.	6
4.2.	Количество педагогических работников сторонних организаций, прошедших повышение квалификации по разработанным программам повышения квалификации с использованием электронного обучения, ДОТ, чел.	10
4.3.	Доля сотрудников организации, занятых в использовании и обслуживании материально-технической базы мастерских, прошедших повышение квалификации на присвоение статуса эксперта демонстрационного экзамена, %.	2