

**Отчет ГПОУ КемТИПиСУ,
ведущей профессиональной образовательной организации
на 01.07.2018 год**

Полное наименование образовательной организации:
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Кемеровский техникум индустрии питания и сферы услуг»

Статус региональной ведущей профессиональной образовательной организации в области «Сфера обслуживания» присвоен техникуму сроком на 3 года согласно Приказу ДОиНКО от 28.12.2017 № 2393 «О присвоении статуса ведущей профессиональной образовательной организации».

Цель деятельности: повышение эффективности деятельности региональной системы профессионального образования по подготовке кадров по наиболее востребованным и перспективным специальностям и рабочим профессиям в соответствии с международными стандартами и передовыми технологиями.

Директор техникума: Иванченко Елена Викторовна.

Телефон: 8 (3842) 38-14-79

Общее руководство деятельностью ведущей ПОО на базе техникума осуществляет: Шевалье Светлана Олеговна, заместитель директора по УПР.

Телефон: 8 (3842) 38-14-79

Ответственная за методическое сопровождение деятельности ведущей ПОО: Козлова Светлана Васильевна, заместитель директора по УМР.

Телефон: 8 (3842) 38-14-79

Основание для отчета: Положение о ведущей региональной профессиональной образовательной организации, обеспечивающей подготовку кадров по наиболее востребованным и перспективным специальностям и рабочим профессиям в соответствии с международными стандартами и передовыми технологиями (Приложение 1 к приказу

департамента образования и науки Кемеровской области от 08.09. 2016 № 1558).

В соответствии с планом ведущей профессиональной образовательной организацией на 2018 год техникумом решались следующие **основные задачи:**

– проведение единой политики и реализация единых методологических подходов в сфере обеспечения подготовки кадров по ТОП-50 в соответствии с международными стандартами и передовыми технологиями;

– организация и проведение каскадной трансляции с опорой на «лидеров» разработанных и апробированных в техникуме программ, методик и технологий подготовки кадров по ТОП-50 в систему СПО региона;

– консолидация ресурсов образовательных организаций за счет создания региональной сети;

– развитие сотрудничества образовательных организаций в сфере обеспечения подготовки кадров по ТОП-50, создание единого образовательного пространства без внутренних границ со свободным движением всех факторов ресурсного обмена;

– эффективное использование всех видов образовательных ресурсов за счет использования каскадного механизма трансфера программ и технологий.

За отчетный период согласно обозначенных в плане направлений деятельности достигнуты следующие **результаты:**

- по направлению «нормативное правовое и организационное обеспечение создания региональной сети профессиональных образовательных организаций»:

✓ заключены договоры о сетевом взаимодействии по внедрению и распространению лучших практик подготовки кадров наиболее востребованных и перспективных профессий и специальностей СПО в

области «Искусство, дизайн и сфера услуг» с 4 профильными ПОО региона (ГПОУ ЮТК, ГПОУ НТСТиСО, ГПОУ НТПП, ГПОУ НТЭТ);

✓ для организации работы участников сетевого взаимодействия в он-лайн режиме, обсуждения принимаемых локальных актов и программы совместных действий разработан и функционирует форум сайта ГПОУ КемТИПиСУ как площадки сетевого взаимодействия;

✓ заключены договоры о сотрудничестве и совместной деятельности между техникумом и СЦК «Кондитерское дело» - Колледж индустрии питания, торговли и сферы услуг» (Томская область); СЦК «Поварское дело» - Байкальский колледж туризма и сервиса (республика Бурятия); ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет», Кузбасская ТПП;

✓ разработана и утверждена Программа и план мероприятий для участников сетевого объединения по внедрению и распространению лучших практик подготовки кадров наиболее востребованных, новых и перспективных профессий и специальностей СПО в области «Искусство, дизайн и сфера услуг» на 2018 год;

✓ разработаны и утверждены регламенты совместного использования МТБ, кадровых, учебно-методических и информационных ресурсов участников сети; проведения демонстрационного экзамена; независимой оценки квалификаций выпускников участников сети;

✓ разработан и утвержден механизм совместного использования инфраструктуры и технологической платформы для организации обучения и управления учебным процессом на основе цифровых технологий и учебно-методических программных продуктов с возможностью сетевого взаимодействия.

- по направлению «развитие прогнозно-аналитической деятельности как инструмента управления в региональной сети ведущей ПОО»:

✓ определены регионально значимые направления развития специальностей и профессий, входящих в заявленную область на

среднесрочный период, которые взяты за основу при разработке Программы модернизации ГПОУ КемТИПиСУ на 2018-2020 гг.

- по направлению «Формирование и развитие системы консультационно-методической поддержки деятельности участников региональной сети ведущей ПОО»:

✓ организованы обсуждения нормативного и программного материала внутри сети по вопросам подготовки кадров ТОП-50 на форуме техникума: 10 апреля 2018 года состоялся вебинар на тему «Вариативная составляющая основных профессиональных образовательных программ СПО», в рамках которого участники обсудили нормативные основы для разработки вариативной части (профессиональный стандарт, данные маркетинговых исследований регионального рынка труда, WSR и т.п.) и алгоритм работы по распределению вариативной части в рамках образовательной программы; 26 июня 2018 года был проведен городской семинар по теме «Информационная безопасность. Защита персональных данных», в котором приняли участие работники 12 ПОО г. Кемерово, г. Березовский и г. Топки;

✓ совместно с педагогическими работниками ПОО Кемеровской области (участники сети) были разработаны 6 основных образовательных программ (ООП) в соответствии с требованиями ФГОС СПО по ТОП-50: 3 ООП работниками ГПОУ КемТИПиСУ, ГПОУ НТСТиСО, ГПОУ НТЭТ - 43.01.09 Повар, кондитер, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и 43.02.14 Гостиничное дело; 3 ООП работниками ГПОУ ЮТК - 43.02.13 Технология парикмахерского искусства, 43.02.12 Технология эстетических услуг, 54.01.20 Графический дизайнер; в августе 2018 года запланировано организовать прохождение содержательной экспертизы всех разработанных ООП (6 штук) в ГАПОУ «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» (МЦК «Искусство, дизайн и сфера услуг»);

✓ оказывалась консультационно-методическое сопровождение разработки программ: 13 апреля 2018 года состоялся вебинар на тему

«Разработка структуры и содержания общеобразовательного цикла учебного плана», в рамках которого участники обсудили нормативные документы для разработки общеобразовательного цикла, количество часов на внеаудиторную деятельность, перечень учебных дисциплин по блокам, количество часов на дисциплину, в том числе на самостоятельную работу, содержание внеаудиторной работы, формы промежуточной и итоговой аттестации, реализацию индивидуальных проектов; 26 апреля 2018 года был проведен вебинар на тему «Содержание и структура общеобразовательного цикла учебного плана»; 15 июня 2018 года был проведен областной семинар по теме «Особенности реализации ООП в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50» при участии зав. кафедрой ГБУ ДПО «КРИПО» Апухтиной А.Г., представителей отдела контроля качества образования Кузбассобнадзора Лапиной С.В. и Гампель В.Н., на семинаре присутствовали 35 работников из 17 ПОО Кемеровской области;

✓ была проведена работа по изучению и выявлению лучших практик подготовки кадров по профессиям/специальностям, входящим в заявленную область подготовки из перечня ТОП-50 для последующего распространения, по итогам которой была составлена аналитическая справка.

- по направлению «Информационное обеспечение деятельности участников региональной сети ведущей ПОО»:

✓ была сформирована единая информационная система управления сетью профильных ПОО региона, обеспечивающая проведение унификации форматов информации и оптимизации информационных потоков, по средством сайта региональной площадки сетевого взаимодействия (РПСВ), режим доступа: <https://psv.42tip.ru>, который имеет два типа доступа (открытый – для всех желающих и закрытый – для участников сети), содержит следующие разделы и подразделы: форум (правила форума РПСВ, анонсы и объявления, нормативное обеспечение РПСВ), вебинары, депозитарий (нормативные документы, образовательные программы, методические материалы, демонстрационные экзамены и независимая оценка

квалификаций, отчеты о деятельности); после обсуждения на форуме и утверждения документы размещаются в депозитарии в соответствующем разделе, на текущий момент в подразделе «Нормативные документы» размещены 6 документов (программа, механизм, регламенты) и 2 приказа ДОиН КО; после получения положительных экспертных заключений по итогам содержательной экспертизы в подразделе «Образовательные программы» будут размещены все 6 ООП из заявленной области.

- по направлению «Повышение ресурсного потенциала единиц сети»:

✓ в январе 2018 года был проведен анализ материально-технической базы (МТБ) – помещений и оборудования, педагогического состава, реализуемых образовательных программ, в том числе в рамках дополнительного профессионального образования (ДПО), на основе которого было принято решение о реализации ООП с использованием сетевой и дистанционной форм обучения. Для этого был разработан Регламент совместного использования МТБ, кадровых, учебно-методических и информационных ресурсов участников сети; Механизм совместного использования инфраструктуры и технологической платформы для организации обучения и управления учебным процессом на основе цифровых технологий и учебно-методических программных продуктов с возможностью сетевого взаимодействия;

✓ для реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело были созданы: учебный кулинарный цех и учебный кондитерский цех, которые оснащены современным оборудованием для проведения практических занятий по профессиональным модулям; организованы рабочие места для совершенствования умений и навыков в период учебной практики обучающихся. Учебный кулинарный цех и учебный кондитерский цех могут быть использованы для проведения региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» (WSR) по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело», а также для организации мастер-классов ведущих

специалистов профильных предприятий, тьюторского сопровождения индивидуальных практик обучающихся ПОО области.

✓ реализация ППССЗ по специальностям 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и 43.02.14 Гостиничное дело предполагает наличие учебного ресторана, в этой связи на базе РПСВ (ГПОУ КемТИПиСУ) открыта лаборатория «Учебный ресторан», оборудованная в соответствии с современными требованиями и запросами предприятий сферы гостиничного и ресторанного сервиса из числа социальных партнеров техникума, на базе лаборатории обучающиеся смогут отрабатывать профессиональные навыки.

Работа по направлению «Развитие кадрового потенциала участников сети» запланирована на 2 полугодие 2018 года, ее результаты будут представлены в годовом отчете организации.