

**Отчет ГПОУ КемТИПиСУ,
региональной ведущей профессиональной образовательной организации
в области «Искусство, дизайн и сфера услуг»
на 01.01. 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 «Искусство, дизайн и сфера услуг» присвоен техникуму согласно Приказу ДОиНКО от 01.12.2016 № 2100 «О присвоении статуса региональной ведущей профессиональной образовательной организации» на 2017 год.

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 процессе деятельности техникума в статусе ведущей профессиональной образовательной организации решались следующие **основные задачи:**

✓ создание условий для обеспечения подготовки кадров в техникуме по наиболее востребованным и перспективным специальностям и рабочим профессиям в соответствии с международными стандартами и передовыми технологиями, имеющих существенное значение для реализации приоритетных направлений государственной политики в сфере среднего профессионального образования;

✓ освоение современных образовательных и производственных технологий на основе сетевой организации взаимодействия профильных образовательных организаций области на базе региональной ведущей ПОО;

✓ методическая и информационная поддержка образовательного процесса для профильных ПОО на базе ведущей ПОО;

✓ повышение квалификации педагогических работников профильных ПОО-субъектов взаимодействия на базе ведущей ПОО в области «Искусство, дизайн и сфера услуг».

В рамках деятельности в статусе ведущей профессиональной образовательной организации (далее – ведущей ПОО) за отчетный период **достигнуты следующие результаты:**

ГПОУ «Кемеровский техникум индустрии питания и сферы услуг» (ГПОУ КемТИПиСУ) осуществляет подготовку рабочих кадров для предприятий индустрии питания, торговли и гостиничного бизнеса города и области.

01.01.2017 приказом департамента образования и науки Кемеровской области (приказ №2100 от 01.12.2016) по результатам конкурсного отбора техникум определен регионом, как ведущая профессиональная

образовательная организация, способствующая достижению задач экономического развития территории, в области «Искусство, дизайн и сфера услуг». В рамках деятельности в статусе ведущей профессиональной образовательной организации техникумом достигнуты следующие результаты:

1. Заключен Договор о сотрудничестве №17/03 от 06.02.2017 с Государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Тюменской области «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса, которое имеет статус Межрегионального центра компетенций (МЦК) в области «Искусство, дизайн и сфера услуг».

2. Заключены договора о сетевом взаимодействии по горизонтальной схеме (МЦК - техникум – образовательная организация - партнер) с 22 профильными образовательными организациями региона (список организаций представлен в общей информации выше)

3. Оказана нормативная и организационно-методическая поддержка образовательным организациям региональной системы СПО по вопросам внедрения в массовую практику программ и технологий подготовки кадров по ТОП-50:

✓ получена лицензия на осуществление образовательной деятельности по профессиям и специальностям ТОП-50: 43.01.09 Повар, кондитер; 43.02.14 Гостиничное дело и 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (лицензия № 15644 от 28.12.2015, выдана 27 апреля 2017 года);

✓ осуществляется «сквозная» трансляция примерных основных профессиональных образовательных программ, разработанных МЦК;

✓ реализуются программы по наиболее востребованным профессиям ТОП-50 (повар, кондитер, пекарь, администратор предприятий сферы сервиса) для взрослого населения, занятого в экономике региона (профессиональное обучение, повышение квалификации, профессиональная переподготовка); дополнительные профессиональные программы повышения квалификации по запросам предприятий-партнеров: «Организация и

контроль детского питания в дошкольных образовательных учреждениях» (для медицинских сестер диетических); «Современные технологии применения заквасок в производстве хлеба и хлебобулочных изделий» (для специалистов хлебопекарного производства); «Инновационные технологии в кондитерском производстве»; «Обучение и подготовка персонала клининговой компании».

✓ разработаны программы тренингов для педагогов и участников региональных и окружных чемпионатов WSR по компетенциям «кондитерское дело» и «хлебопечение»; программы повышения квалификации руководящих и педагогических работников по темам: «Организационная и методическая работа экспертов WSR по компетенциям» (72 ч.), «Основы разработки и внедрения основных образовательных программ (ООП) в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50» (36 ч.) в очно-заочной форме с использованием средств электронного обучения и дистанционных технологий; вебинаров по темам «Основы разработки и внедрения основных образовательных программ (ООП) в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50», «Основные принципы и подходы к разработке контрольно-измерительных материалов для текущей, промежуточной и итоговой государственной аттестации, включая проведение итоговой государственной аттестации в форме демонстрационного экзамена»;

✓ организована и проведена (в рамках эксперимента) государственная итоговая аттестация выпускников техникума и ПОО региона, участников сети, по профессии Повар, кондитер в форме демонстрационного экзамена по компетенциям «поварское дело» (18 выпускников) и «кондитерское дело» (11 выпускников). В качестве независимых экспертов для оценки работы участников были привлечены ведущие специалисты предприятий отрасли. Доля участников, набравших от 50 до 100 баллов, составила 86% .

4. Осуществляется реализация (с 01.09.2017 г.) основных профессиональных образовательных программ по наиболее востребованным и перспективным специальностям и рабочим профессиям (ТОП 50):

Наименование ОПОП	Срок обучения	Количество студентов
43.01.09 Повар, кондитер	3г.10 мес.	25
43.02.14 Гостиничное дело	3г.10 мес.	25
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	2г.10 мес.	25

Специалистами техникума оказывается методическая и консультационная поддержка однопрофильных профессиональных образовательных организаций, направленная на создание пакета нормативно-методической документации, разработку и реализацию профессиональных образовательных программ по ФГОС СПО (ТОП-50)

5. Налажена связь с ведущими работодателями отрасли:

✓ заключены договора о целевом обучении студентов – (6 договоров с обучающимися по программам ППКРС (профессия повар, кондитер), 15 – по программам ППССЗ (технология продукции общественного питания, технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, гостиничное дело);

✓ заключены договоры о сетевом обучении с предприятиями (профессии: пекарь, оператор процессов колбасного производства; специальность: поварское и кондитерское дело). Всего по сетевой форме реализации программ в настоящее время обучаются 107 студентов техникума;

✓ проведены обучающие семинары и мастер-классы, в том числе с привлечением профессионалов федерального и международного уровней (Современные технологии в производстве хлеба и хлебобулочных изделий по стандартам WorldSkills Russia», ООО «Неос Ингредиентс» (23-25 октября 2017 г.); «Изготовление композиций из карамели в соответствии со стандартами WorldSkills Russia». «Секреты изготовления карамели», Александр Шикарев, шеф-кондитер, двукратный золотой призёр

Международного фестиваля кулинарного искусства «Содружество», бронзовый призёр мирового кубка в г. Люксембург, серебряный призёр отборочного национального тура «Мировой мастер шоколада», золотой призёр Международного кулинарного салона «Евразия 2009», двукратный чемпион России «Мир ресторана и отеля» Национального чемпионата 2013 года, обладатель золотой медали Международного кулинарного салона «Евразия 2013», судья категории WACS (13-14 ноября 2017 г.).

✓ оснащены лаборатории (в т.ч. за счет инвестиций предприятий отрасли). Так, при поддержке ООО «Санаторий Танай» оборудована учебная гостиница и именная аудитория, оснащенная компьютерным оборудованием и современным программным обеспечением, действующим в организациях туристической индустрии.

✓ внесены предложения по изменению проектов стандартов с учетом мнения работодателей, требований профессиональных стандартов по профессиям повар, кондитер, и международных требований ВСП для компетенций: поварское дело и кондитерское дело. В 2017 году специалистами техникума совместно с представителями предприятий-партнеров были разработаны проекты ФГОС СПО по профессиям Пекарь и Оператор процессов колбасного производства с учетом существующих профессиональных стандартов и требований ВСП.

6. Разработаны и успешно апробированы (апрель 2017 года) программы профессиональных проб для учащихся 8-9-х классов по профессиям и специальностям, реализуемым в техникуме. 83 учащихся из 6 школ города получили сертификаты о прохождении профессиональных проб по выбранному направлению.

7. Проведена внутренняя оценка кадрового потенциала: педагогических работников, задействованных в подготовке кадров по ТОП-50. Доля штатных преподавателей, имеющих первую и высшую квалификационные категории, занятых в подготовке по профессиям/специальностям ТОП-50 составила 78%

✓ организовано обучение преподавателей и мастеров производственного обучения программам повышения квалификации в форме стажировок по предметной области ТОП-50 на ведущих предприятиях региона, являющихся социальными партнерами техникума. Доля преподавателей профессионального цикла, прошедших стажировку -100%

✓ прошли обучение программам повышения квалификации по вопросам WSR и ТОП-50 в 2017 году 12 педагогов техникума. В т. ч. программе повышения квалификации для руководящих и педагогических работников ПОО по теме «Разработка контрольно-измерительных материалов по профессии/специальности СПО по ФГОС в соответствии с перечнем ТОП-50», 16 ч., Межрегиональный центр компетенций (МЦК) в области «Искусство, дизайн и сфера услуг» на базе Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса», февраль 2017 г. (2 человека); программе повышения квалификации «Практика и методика подготовки кадров с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенциям «Администрирование отеля», «Поварское дело», «Кондитерское дело» и «Хлебопечение 72ч, Академия Ворлдскиллс Россия - апрель-октябрь 2017 г (10 человек).

8. Обеспечивается региональное использование МТБ техникума однопрофильными ПОО. С целью оказания помощи всем участникам регионального чемпионата в техникуме проводятся тренировочные семинары по заявленным компетенциям. В рамках программы тренировочных семинаров участники знакомятся с рабочими местами, конкурсными заданиями, технологией судейства, критериями оценки конкурсных заданий, участвуют в мастер-классах по наиболее сложным заданиям.

9. Разработан (совместно с Региональным координационным центром WSR Кемеровской области) полный пакет документации для проведения региональных чемпионатов WSR по компетенциям «поварское

дело», «кондитерское дело», «администрирование отеля» и «хлебопечение», согласованный с Национальными экспертами WSR.

10. Техникум является площадкой для проведения Региональных отборочных чемпионатов по профессиональному мастерству по стандартам Worldskills по компетенциям: «поварское дело», «кондитерское дело» и «хлебопечение» (с 2014 года), «администрирование отеля» (с 2017 года).

В IV Региональном чемпионате «Молодые профессионалы» (Worldskills Russia) – 2017 приняли участие 7 обучающихся техникума, 6 из которых стали победителями и призерами: компетенция «Поварское дело» 2 место – Корнев Сергей; компетенция «Поварское дело Junior» 1 место – Киселева Алина; компетенция «Кондитерское дело» 1 место – Барышникова Александра; компетенция «Хлебопечение» 1 место – Мамажанова Нигорахон; компетенция «Администрирование отеля» 1 место – Константинов Егор, 2 место – Кибисова Кристина.

Студенты техникума Шнайдер Владислав и Рендфлейш Надежда представляли Кемеровскую область на V Национальном чемпионате «Молодые профессионалы» WSR в Краснодаре, по итогам которого Надежда заняла 3 место по компетенции «Хлебопечение», а Влад получил медаль за профессионализм по компетенции «Поварское дело».

11. Разработаны и поддерживаются в актуальном состоянии разделы «Ведущая ПОО»: <http://42tip.ru/index.php/vedushchaya-poo> и «Worldskills»: <http://42tip.ru/index.php/wsr>