

Межрегиональный центр компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг: организация сетевого взаимодействия с ведущими колледжами

Наталья Владимировна Бочанова

Заместитель директора ГАПОУ ТО «Тюменский
техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»
Руководитель Учебного центра МЦК в области
искусства, дизайна и сферы услуг

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области
«Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»
Межрегиональный центр компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг



3 УГС 29.00.00

4 УГС 38.00.00

11 УГС 43.00.00

1 УГС 19.00.00

1 УГС 54.00.00

**Профессии/
специальности**

ТОП-50

- 43.01.09 Повар, кондитер
- 43.02.12 Технология эстетических услуг
- 43.02.13 Технология парикмахерского искусства
- 43.02.14 Гостиничное дело
- 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
- 54.01.20 Графический дизайнер

МЦК сегодня

ОМО УрФО УГС 43.00.00
Сервис и туризм

Региональная базовая площадка
по внедрению дуальной модели
обучения

Развитие системы независимой
оценки

Пилотная апробация
демонстрационного экзамена



Организатор площадок Пятнадцатых Молодежных
Дельфийских игр России (2016)
- Кулинарное искусство
- Парикмахерское искусство
- Дизайн одежды

Организатор площадок Всероссийской олимпиады
профессионального мастерства
(Региональный этап)

Организатор регионального чемпионата «Молодые
профессионалы» (WorldSkills Тюмень)

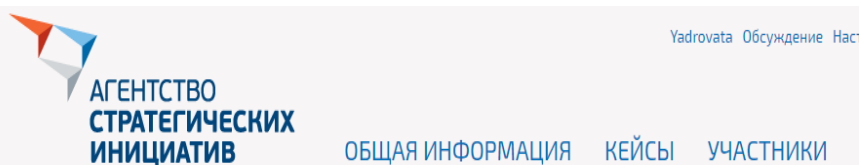


Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» Межрегиональный центр компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг



Пилотный проект

Региональный стандарт кадрового обеспечения промышленного роста



У этой страницы нет проверенных версий, вероятно, её качество не оценивалось на соответствие стандартам.

МЦК - Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса

info@mck72.ru

МЦК в области искусства, дизайна и сферы услуг - Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса

Тип участника: Образовательные учреждения

Тип образовательного учреждения: СПО

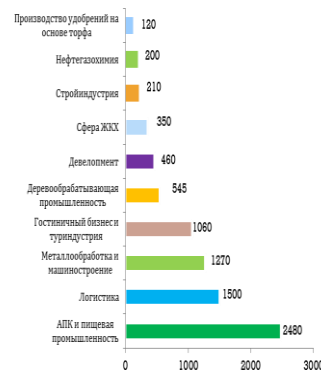
Местонахождение: Тюменская область, 625027, г. Тюмень, ул. Мельникайте, д. 76

Кейсы эффективных практик:

- Модель опережающей подготовки кадров для индустрии гостеприимства Тюменской области
- Реализация дуальной модели обучения Тюменской области



Система опережающей подготовки кадров для региона



Прогноз кадровой потребности
Ассоциации
Инвесторы
Международные сети
Органы государственной власти
Статистика

150

Предприятий - работодателей

Реализация программ СПО и профессионального обучения для всех возрастных групп и различных категорий населения



Оперативное реагирование на текущие запросы работодателей – лицензирование новых специальностей, реализация коротких программ



Подготовка кадров на основе дуальной модели обучения



Опыт взаимодействия с работодателями

Участие работодателей в формировании материально-технической базы МЦК



ООО УК «Восток»
Учебная гостиница



ООО «Максим»
Учебный ресторан



150

Предприятий
Работодателей

- Совместное проектирование и реализация образовательных программ
- Стажировка, обучение преподавателей
- Совместные профориентационные, социальные проекты
- Практическое обучение, наставничество
- Независимая оценка качества образования
- Спонсорская помощь работодателей



- ✓ Экспериментальная площадка
- ✓ Прототип опорного колледжа

Межрегиональный центр компетенций

Межрегиональный центр компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг

- ✓ Центр сетевого взаимодействия ПОО РФ
- ✓ Тренировочный центр Ворлдскиллс

Учебный центр



Тренировочный полигон

Профессии/
специальности
ТОП-50

- ✓ Повар, кондитер
- ✓ Технология эстетических услуг
- ✓ Технология парикмахерского искусства
- ✓ Гостиничное дело
- ✓ Поварское и кондитерское дело
- ✓ Графический дизайнер

- ✓ Хлебопечение
- ✓ Технология моды
- ✓ Флористика
- ✓ Визуальный мерчендайзинг и витринистика
- ✓ Парикмахерское искусство

- ✓ Прикладная эстетика
- ✓ Поварское дело
- ✓ Кондитерское дело
- ✓ Дошкольное воспитание
- ✓ Графический дизайнер
- ✓ Администрирование отеля

Компетенции
WorldSkills

- ✓ Ресторанный сервис
- ✓ Медицинская оптика
- ✓ Медицинский и социальный уход
- ✓ Ювелирное дело
- ✓ Видеомонтаж
- ✓ Ландшафтный дизайн

Разработка и апробация экспериментальных образовательных программ

Задача :
 Обеспечить апробацию ФГОС, новых технологий подготовки кадров по профессиям/специальностям ТОП-50 в области искусства, дизайна и сферы услуг



Поэтапная апробация



Формирование предложений по актуализации ФГОС

Трансляция технологий в педагогическое пространство

Экспериментальные модули в рамках действующих ФГОС СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар
43.01.02 Парикмахер	ПМ.01 Выполнение стрижек и укладок волос ПМ.03 Выполнение окрашивания волос
43.02.11 Гостиничный сервис	ПМ.02 Прием, размещение и выписка гостей

Программы ДПО параллельно с освоением однопрофильного ФГОС СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания	Поварское дело Кондитерское дело Выпечка хлебобулочных изделий
43.01.02 Парикмахер	Парикмахерское искусство
43.02.11 Гостиничный сервис	Администрирование отеля

Апробация новых методов, технологий

Образовательные технологии



Интенсивные технологии обучения

- Имитационные игры-симуляции
- Игровое проектирование
- Кластерные технологии
- Морфологический анализ
- Бенчмаркинг идей
- Веб-квесты

Сингапурские технологии

- Классификация идей (Sort Cards)
- Изучение темы с разных точек зрения, определение проблемных зон (Tug-of-War)
- Принятие командного решения (Placemat Consensus)
- Друзья по часам (эффективное взаимодействие Clock buddies)

Обучение в сотрудничестве и партнерстве

- Коучинг, профи-коучинг
- Коворкинг
- Форсайт
- Фасилитация

Методы фасилитации

- Мировое кафе
- Открытое пространство
- Питчинг
- Динамический ассесмент
- Перевернутый класс
- Сторителлинг

Единые методические дни

Творческая лаборатория

Сборники материалов

Производственные технологии



- Техники окрашивания – объемный цвет 7D, пиксельное окрашивание, Балаяж, Омбре, брондирование 3D
- Ламинирование, элюминирование, глянцеование волос

- Корпоративные практики – баскет - метод, ротации
- Поведенческое моделирование
- Кейс - стади



- Art-Visage
- Анимация блюд
- Flambe
- Fondue

- Молекулярная кухня
- Альтернативная еда
- Fusion, Foodpairing
- Sous-vide, Cook and Chill



Преподаватели

- проектные менеджеры
- профессионалы
- наставники
- консультанты
- тренеры
- эксперты
- тьюторы
- игротехники



Пилотная апробация проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

+7 3452 20 41 71 info@mck72.ru Почта доверия

f vk in o+ t

Поиск по сайту

ГАПОУ ТО «ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»



МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ Искусство, дизайн

О НАС ▾ ПОСТУПАЮЩИМ ▾ ОБУЧАЮЩИМСЯ ▾ РАБОТОДАТЕЛЯМ И ПАРТНЕРАМ ▾ ЭЛЕКТРОН

УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР

Главная **Учебный центр**

- Методический кабинет
- Творческая лаборатория
- Инфраструктура
- Макеты
- УМК

- Банк лучших практик подготовки кадров
 - Банк новых технологий, методов и форм организации образовательного процесса
 - Банк экспериментальных образовательных программ
 - Пилотная апробация демонстрационного экзамена
- о подготовке и проведении демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2017 году

- Приказ Департамента образования и науки Тюменской области
- Приказ Союза Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Ворлдскиллс Россия»
- Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия
- График проведения демонстрационного экзамена
- План мероприятий по подготовке и проведению демонстрационного экзамена
- Регламент

Приложение №1 к приказу ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» от «04» марта 2017 г. № 186/01-ОД

График проведения демонстрационного экзамена

Специальность/ Профессия	Группа	Компетенция	Дата проведения	Ответственные	Вид аттестации
19.02.10 Технология продукции общественного питания	Т				
43.02.11. Гостиничный сервис	Г				
43.01.02 Парикмахер	П				

Приложение №2 к приказу ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» от «04» марта 2017 г. № 186/01-ОД

План мероприятий по подготовке и проведению демонстрационного экзамена (ДЭ)

Мероприятие	Ответственные	Срок исполнения	Результат	Уровень контроля
Подготовка контрольно - измерительных материалов по компетенциям: - Поварское дело; - Администрирование отеля; - Парикмахерское искусство	К. Ю. Кармацкая С. В. Слицива	14.03.2017 г. 30.03.2017 г.	Инфраструктурные листы; конкурсные задания; инструкции по ТБ.	Т. Г. Смирнова

Приложение №3 к приказу ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» от «04» марта 2017 г. № 186/01-ОД

РЕГЛАМЕНТ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА (по стандартам Ворлдскиллс Россия)

Формирование сметы расходов для проведения ДЭ по компетенциям: - Поварское дело; - Администрирование отеля; - Парикмахерское искусство				
Формирование экспертной группы для проведения ДЭ по компетенциям: - Поварское дело; - Администрирование отеля; - Парикмахерское искусство				
Проведение собрания с обучающимися и родителями по вопросам проведения ДЭ по компетенциям: - Поварское дело; - Администрирование отеля; - Парикмахерское искусство				
Принем заявлений от обучающихся для участия в ДЭ по компетенциям: - Поварское дело; - Администрирование отеля; - Парикмахерское искусство				
Формирование списка студентов, участвующих в ДЭ по компетенциям:				



Подготовка условий для реализации основных программ по ФГОС ТОП-50

✓ Лицензирование основных профессиональных образовательных программ ТОП-50

Приказ
ДОН ТО №
101/од от
01.03.2017 г.

43.01.09 Повар, кондитер
43.02.12 Технология эстетических услуг
43.02.13 Технология парикмахерского искусства
43.02.14 Гостиничное дело
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
54.01.20 Графический дизайнер

50
25
25
25
25
25

✓ Контрольные цифры приема



✓ Обеспечение инфраструктуры Учебного центра

Учебные кабинеты
Лаборатории

43.01.09
43.02.13
43.02.14
43.02.15
43.02.12
54.01.20

20.08.2017 –
100%



✓ Кадровое обеспечение

Стажировки
Повышение квалификации
Профессиональная переподготовка

Рекрутинг:
Специалисты предприятий
Тренеры и эксперты Ворлдскиллс

✓ Разработка основных профессиональных образовательных программ

✓ Программное и методическое обеспечение

Учебная литература
Электронная библиотека
ИЦ «Академия»
•ЭБС Znanium.com
•ЭБС ЮРАЙТ

Программное обеспечение

IV Региональный Чемпионат «Молодые профессионалы/ WSR» Тюменская область 2017

33 Компетенции в Тюменской области

12 Компетенций на площадках МЦК



17

медалей

9

компетенций

- ✓ **Ресторанный сервис**
- ✓ **Медицинский и социальный уход**
- ✓ **Хлебопечение**
- ✓ **Технология моды**
- ✓ **Флористика**
- ✓ **Парикмахерское искусство**
- ✓ **Преподаватель младших классов**
- ✓ **Прикладная эстетика**
- ✓ **Поварское дело**
- ✓ **Кондитерское дело**
- ✓ **Дошкольное воспитание**
- ✓ **Администрирование отеля**

Отборочные соревнования к Национальному Чемпионату «Молодые профессионалы/ WSR» 2017

9 Компетенций МЦК

Финал Национального Чемпионата «Молодые профессионалы/ WSR» 2017

Хлебопечение
Кондитерское дело
Администрирование отеля

МЦК

11

медалей Тюменская область

МЦК

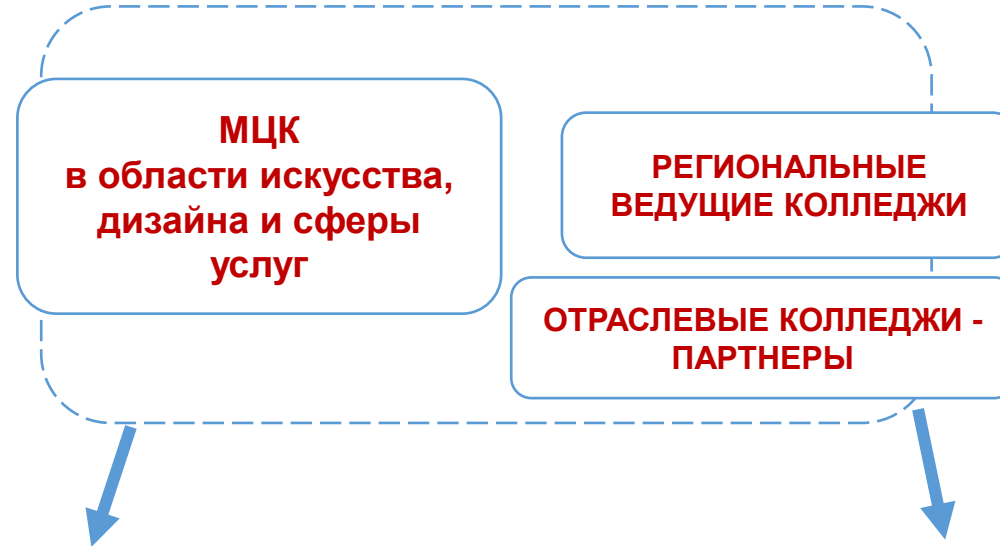
Компетенция Хлебопечение
Акимова Татьяна

Серебряная медаль



Межрегиональный центр компетенций : организация сетевого взаимодействия ПОО

- ✓ **Апробация и внедрение ФГОС по ТОП-50**
- ✓ **Апробация, внедрение и тиражирование лучших практик**
- ✓ **Актуальные программы подготовка кадров по ТОП-50**
 - ✓ **Унифицированные средства оценки**
- ✓ **Программы повышения квалификации**



96
ПОО РФ

39

Субъектов РФ

➤ **Удовлетворение запросов региональной экономики в кадрах**



➤ **Реализация конкурентных преимуществ сетевой организации образовательных ресурсов**

Трансляция опыта в педагогическое пространство

Механизмы трансляции

Разработка методических рекомендаций для системы СПО

Сборник «Творческая лаборатория»

Сборник «Обобщение опыта внедрения элементов дуального обучения»

Сборник методических разработок уроков с использованием инновационных методов и технологий

Материалы курсов ПК
«Проектирование модульных образовательных программ»

Трансфер экспериментальных образовательных программ

3 специальности
ТОП-50
7 компетенций ВСП

5 экспериментальных программ ПМ

7 экспериментальных программ ДПО

6 УМК по ТОП-50

Программы повышения квалификации

Мероприятия по обмену опытом

Консалтинг

Открытые банки



Протоколы (регламенты) взаимодействия

Протокол подключения к сети

1. Идентификация возможного участника сети:

- Анкета
- Ресурсная карта

2. Предъявление регламентов коммуникаций

3. Заключение договора



Протоколы взаимодействия

1. Временные группы разработчиков

- Проектно-технологические группы
- Базовые площадки

2. Неформальные творческие объединения

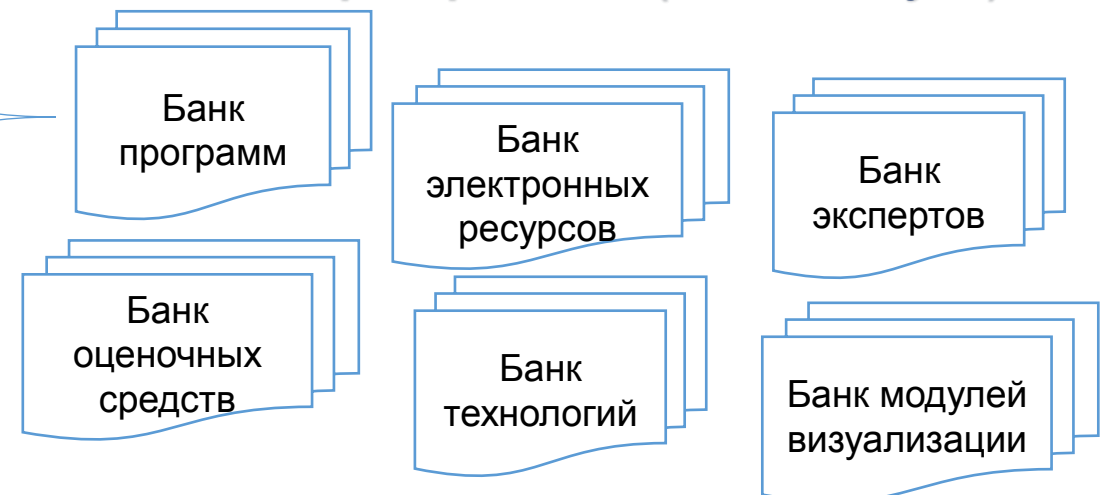
- Творческая лаборатория
- Школы наставников

3. Временные комитеты

- По организации конкурсов

4. Стажерские площадки

Единое информационное пространство (окно доступа)



Межрегиональный центр компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг: Сетевое взаимодействие

ГАПОУ ТО «ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ Искусство, дизайн и сфера услуг

О НАС ▾ ПОСТУПАЮЩИМ ▾ ОБУЧАЮЩИМСЯ ▾ РАБОТОДАТЕЛЯМ И ПАРТНЕРАМ ▾ ЭЛЕКТРОННЫЕ СЕРВИСЫ ▾ КОНТАКТЫ

МЕЖРЕГИОНАЛЬНАЯ СЕТЬ МЦК

Главная ○ Межрегиональная сеть МЦК

- Организационно-правовые документы
- Партнеры МЦК
- Проекты
- Повышение квалификации

Анкета
Положение о сетевом взаимодействии
Резюме партнера
Резюме сетевое взаимодействие



Документация по организации сетевого взаимодействия

Анкетирование ПОО по вопросам организации сетевого взаимодействия

Предложения по форматам взаимодействия на 2017 год

- 92%** Повышение квалификации педагогов и обучающихся
- 87%** Работа в составе проектно-технологических групп по разработке содержания ОП по ТОП-50
- 76%** Обмен уникальными специалистами (преподавателями, мастерами производственного обучения, экспертами и тренерами)
- 56%** Реализация сетевых образовательных программ по ТОП-50
- 50%** Апробация разработанных образовательных программ по ТОП-50
- 50%** Обмен обучающимися

АНКЕТА
Уважаемые коллеги!

Для организации сетевого взаимодействия ввиду колледжей РР и МЦК и актуальности плана сетевого взаимодействия просим ответить на вопросы анкеты о наиболее предпочтительных форматах сетевого взаимодействия

(наименование образовательной организации)

- Укажите наиболее предпочтительные формы мероприятий по обмену опытом:
 - А) Научно-практические конференции
 - Б) Круглый стол
 - В) Форум
 - Г) Стажировки
 - Д) Другие формы (укажите)
- Укажите наиболее предпочтительные формы повышения квалификации на базе Межрегионального центра компетенций:
 - А) Online-краткосрочные практико-ориентированные семинары (10 - 24 час.)
 - Б) Курсы повышения квалификации (36- 72 часа)
 - В) Вебинары
 - Г) Прочие формы (укажите)
 - Д) Другие формы (укажите)
- Укажите наиболее актуальные темы для повышения квалификации:
 - А) Разработка учебно-методической документации по профессионализмам ТОП-50
 - Б) Подготовка к национальным программам ТОП-50
 - В) Работа на новом оборудовании, модернизации ПОО по ТОП-50
 - Г) Методические методы и педагогические технологии
 - Д) Демонстрационный экзамен
 - Е) Другие темы (укажите)
- Оцените готовность специалистов (методистов, преподавателей, мастеров производственного обучения) вашей образовательной организации принять участие в работе проектно-технологических групп по разработке учебно-методического обеспечения профессионализмов ТОП-50:
 - Да
 - Нет

Ресурсная карта

О наличии учебно-методической документации по ТОП-50

О наличии МТБ, соответствующей требованиям ТОП-50

О наличии сертифицированных экспертов Ворлдскиллс

О наличии экспертов по проведению демонстрационного экзамена

О наличии методических материалов по проведению демонстрационного экзамена

О наличии методических материалов (указаний, рекомендаций) по разработке и реализации ОП по ТОП-50

Наименование профессиональной образовательной организации

Наименование профессиональной специальности ТОП-50

Наименование элементов ресурсной базы

1. Наличие учебно-методического обеспечения

2. Наличие МТБ, соответствующей требованиям ТОП-50

3. Наличие сертифицированных экспертов Ворлдскиллс

4. Наличие экспертов по проведению демонстрационного экзамена

5. Наличие методических материалов по проведению демонстрационного экзамена

6. Наличие методических материалов (указаний, рекомендаций) по разработке и реализации ОП по ТОП-50

Формы оказания помощи:
 - Сервис для поиска специалистов
 - Клуб для проектной деятельности

GAPOU TO «ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ

О НАС - ПОСТУПАЮЩИМ - ОБУЧАЮЩИМСЯ - РАБОТОДАТЕЛЯМ И ПАРТНЕРАМ - ЭЛЕКТРОННЫЕ СЕРВИСЫ - КОНТАКТЫ

УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР

Главная Учебный центр

Методический кабинет
Творческая лаборатория
Инфраструктура
Макеты
УМК

Перечень профессий/специальностей ТОП-50, входящих в область подготовки МЦК в области искусства, дизайна и сферы услуг

Профессии/ специальности в соответствии с заявкой	Профессии/ специальности в соответствии с ФГОС	Реквизиты приказа Министерства образования и науки РФ	Дата и номер регистрации в Министерстве юстиции РФ	УМК ОПОП
Космолог	43.02.12 Технология эстетических услуг	09.12.2016 №1560	26.12.2016 №44975	Смотреть УМК
Парикмахер	43.02.13 Технология парикмахерского искусства	09.12.2016 №1558	20.12.2016 №44874	Смотреть УМК
Специалист по гостеприимству	43.02.14 Гостиничное дело	09.12.2016 №1552	26.12.2016 №44974	Смотреть УМК
Повар, кондитер	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	09.12.2016 №1565	20.12.2016 №44828	Смотреть УМК
	43.01.09 Повар-кондитер	09.12.2016 №1569	22.12.2016 №44898	Смотреть УМК

Открытые банки

GAPOU TO «ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ

О НАС - ПОСТУПАЮЩИМ - ОБУЧАЮЩИМСЯ - РАБОТОДАТЕЛЯМ И ПАРТНЕРАМ - ЭЛЕКТРОННЫЕ СЕРВИСЫ - КОНТАКТЫ

УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР

Главная Учебный центр

Методический кабинет
Творческая лаборатория
Инфраструктура
Макеты
УМК

Банк лучших практик подготовки кадров
Банк новых технологий, методов и форм организации образовательного процесса
Банк экспериментальных образовательных программ

основных образовательных программ и программ профессионального обучения по профессиям/специальностям СПО, в соответствии с перечнем ТОП-50 входящим в область подготовки МЦК

- ЭМ ПМ 01 Выполнение стрижек и укладок волос
- ЭМ ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов
- ЭМ ПМ 02 Прием, размещение и выписка гостей
- ЭМ ПМ 07 Выполнение работ по профессии Повар
- ЭП ПМ 03 Выполнение окрашивания волос
- Экспертные заключения, Программы ДПО
- Экспертные заключения, Экспериментальные модули
- ДПО Выпечка хлебобулочных изделий
- ДПО Администрирование отеля
- ДПО Кондитерское дело
- ДПО Поварское дело
- ДПО Ресторанный сервис
- ДПО Технологии моды
- ДПО Парикмахерское искусство

GAPOU TO «ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ

О НАС - ПОСТУПАЮЩИМ - ОБУЧАЮЩИМСЯ - РАБОТОДАТЕЛЯМ И ПАРТНЕРАМ - ЭЛЕКТРОННЫЕ СЕРВИСЫ - КОНТАКТЫ

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАБОТА

Главная О нас Направления деятельности Методическая работа

Уважаемые преподаватели!

Приглашаем принять участие в формировании методической копилки.

Здесь мы собираем позитивный опыт апробации педагогических и производственных технологий, описав формат методических рекомендаций по их применению, разработку занятий, технологических карт, презентаций видеоматериалов:

Метод фасилитации «Открытое пространство»

- Турнир ораторов (Ганева Л.К.)
- Метод «Базовая фасилитация» (Ганева Л.К.)
- Учебное занятие (Колесниченко С.А.)
- Учебное занятие (Николаева Т.А., Флоренсия С.А.)
- Учебное занятие (Солдатов С.В.)

Тусовка

- «Без галстука» (Бахманова А.И.)
- Новогония тусовка «Шашлыки» (Демьянова М.А., Соснина И.В.)
- «Машина времени» (Паршева Л.А.)

Методическая копилка

1

2

3

4

разполните пожалуйста анкету, для того чтобы скачать файл

Ф.И.О. Ваше Ф.И.О.

Город Ваш город

Образовательное учреждение Наименование образовательного учреждения

Ваша должность

Ваш E-mail

Отправить и скачать

Закрыть

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ ГАПОУ ТО «ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА, ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА по специальности среднего профессионального образования 43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО
Формы обучения: очная
Квалификация: Специалист по гостеприимству
Нормативный срок обучения: на базе среднего общего образования - 2 года 10 месяцев

Методическая разработка учебного занятия по МКД 03.01 Организация обслуживания гостей в организации по методу «Открытое пространство»

Технологическая карта занятия

Автор-разработчик	Синцова Светлана Владимировна, преподаватель первой квалификационной категории
Специальность	43.02.11 Гостиничный сервис
Тема занятия	Организация туристско-экскурсионного обслуживания в гостинице
Цель занятия	Формировать умения по разработке прикладной по туристско-экскурсионному обслуживанию по историческим достопримечательностям г. Тюмени Тюменской области
Задачи	1. Создать условия для развития мыслительных операций (анализ, логическое мышление), и познавая процессы (внимание, память, воля). 2. Создать условия для развития профессиональных навыков и умений общения с клиентами
Образовательная	Обеспечить условия для применения по организации туристско-экскурсионного обслуживания в практической деятельности
Развивающая	1. Создать условия для развития мыслительных операций (анализ, логическое мышление), и познавая процессы (внимание, память, воля). 2. Создать условия для развития профессиональных навыков и умений общения с клиентами
Воспитательная	1. Создать условия для формирования интереса к будущей профессиональной деятельности. 2. Формировать навыки взаимодействия в командной работе
Тип занятия	Сверширование полученных знаний и применение их на практике
Вид занятия	Интерактивное занятие
Методы обучения	Метод «Открытое пространство»
Ожидаемые результаты	организовать оказание персональных и дополнительных услуг по обслуживанию
Формируемые умения ПЕ ОК	

Метод фасилитации «Открытое пространство» (Юрен Справс)

Создателем метода фасилитации «Открытое пространство» (Юрен Справс) считается Джон Оуэн (1985 г.) «Юрен Справс» - метод обучения, основанный на взаимном доверии и ответственности группы.

Характеристики метода «Открытое пространство» (Е. Водольный)

«Юрен Справс» - наиболее эффективен для сообщества от 40 человек в фазе инициализации планирования сроков, качества, количества, стоимости, методов и сроков работы в малых группах для решения более простых задач

Работает, когда формулировка задачи имеет отношение к общей цели, решению или деятельности

Обеспечивает процесс обучения для лидеров, работающих в профессиональных группах и слова общества, обеспечивая, когда при обычном обучении возможны ошибки-навык стрелки, саботаж

По динамике характеризуется высокой вовлеченностью и энергией, характерной скоре для неформальных объединений, а также самоорганизацией групп, а также творчеством «навык»

Приводит к эволюции в расширенной среде, помогает вовлечь отдельных профессионалов организации в общую деятельность, когда необходимо

1

2

3

4

разполните пожалуйста анкету, для того чтобы скачать файл.

Ф.И.О. Ваше Ф.И.О.

Город Ваш город

Образовательное учреждение Наименование образовательного учреждения

Ваша должность

Ваш E-mail

Отправить и скачать

Закрыть

«История развития профессионального образования в области искусства, дизайна и сферы услуг»

«История развития профессионального образования в области искусства, дизайна и сферы услуг»

«История развития профессионального образования в области искусства, дизайна и сферы услуг»

Межрегиональный центр компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг:

Центр повышения квалификации и профессиональных коммуникаций педагогов СПО

Проектные сессии и тренинги

- Мероприятия по обобщению опыта
- Мероприятия по повышению квалификации
- Проектные сессии
- Фокус-группы
- Профессиональные конкурсы
- Творческие мастерские
- Проектно-технологические группы
- Профессиональный коучинг



Форсайт-сессия
«Колледж будущего»



Программа проектного обучения управленческих команд ПОО



Мастерская «Инновационные методы и подходы в педагогике: отечественный и зарубежный опыт»



Тренинги по формированию корпоративной культуры



Проектная сессия «Разработка примерных программ по ФГОС ТОП-50»



Проектная сессия преподавателей и команды чемпионов Ворлдскиллс

Творческая лаборатория



Конкурсы профессионального мастерства преподавателей и мастеров производственного обучения



Творческие отчеты преподавателей о стажировке



Мастер-классы от шефов и региональных экспертов



Профессиональные шоу



Мастер-классы ведущих преподавателей



Межрегиональный центр компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг:

Центр повышения квалификации и профессиональных коммуникаций специалистов Индустрии гостеприимства и сервиса

- *Реализация корпоративных образовательных программ, программ повышения квалификации специалистов предприятий*
- *Совместное проведение профессиональных конкурсов, фестивалей*
- *Совместные профориентационные, социальные проекты*



Центр профориентации и популяризации рабочих профессий Индустрии красоты, гостеприимства и сервиса



- *Уроки технологии для школьников*
- *Социальный проект «Здоровая школа»*
- *Социальный проект «Здоровый завтрак первоклассника»*
- *Проект «Профессиональная школа»*



Мероприятия по обмену опытом в 2017 году

№	Наименование программы
1. Май 2017	«Демонстрационный экзамен: программа, оценочные средства, процедура»
2. Май 2017	Межрегиональная Творческая лаборатория
3. Июнь 2017	«Копилка творческих идей»
4. Сентябрь 2017	«ФГОС ТОП-50: оценка качества освоения программы»
5. Октябрь 2017	«Карьерная стратегия выпускника: лучшие практики и решения»
6. Ноябрь 2017	«Апробация ФГОС ТОП-50: первые итоги и перспективы»
7. Ноябрь 2017	Межрегиональный конкурс профессионального мастерства преподавателей и мастеров по стандартам WSR по компетенциям: Поварское дело Кондитерское дело Выпечка хлебобулочных изделий Ресторанный сервис Парикмахерское искусство

Мероприятия по повышению квалификации в 2017 году

№	Наименование программы
1. Май 2017	«Разработка рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей по профессиям/специальностям ТОП-50»
2. Июнь 2017	«Разработка проекта развития профессиональной образовательной организации при внедрении ТОП-50»
3. Октябрь 2017	«Формирование предпринимательской компетенции при реализации ФГОС ТОП-50 в области индустрии питания и сферы услуг»
4. Ноябрь 2017	«Разработка КИМ для демонстрационного экзамена»
5. По графику	Стажировки по работе на оборудовании, по применению новых производственных и педагогических технологий



Стратегические эффекты к 2020 году



Региональный:

- Обеспечение потребности экономики и рынка труда региона квалифицированными кадрами «нового качества»



- модернизация программ подготовки по профессиям ТОП-50 (ФГОС+ПС + WSI)
- сетевое сообщество
- независимая оценка квалификаций



Федеральный:

- Изменение регуляции национального рынка труда с использованием профессиональных стандартов



- трансляция практик подготовки по профессиям ТОП-50
- обновление содержания профессионального образования
- подготовка педагогов



Международный:

- Внедрение международных и передовых мировых практик в процесс подготовки специалистов



- международное сотрудничество (обмен опытом, стажировки)
- лучшие практики и технологии обучения



рабочиекадры#передовыетехнологии# профессиональнаяуспешность#качествожизни

**625027 г. Тюмень
ул. Мельникайте, 76**

**Руководитель МЦК -
Директор ГАПОУ ТО «Тюменский техникум
индустрии питания, коммерции и сервиса»**

**Галанина Марина Алексеевна
galanina@tt-et.ru**



msk72.ru

+7 (3452) 204-171