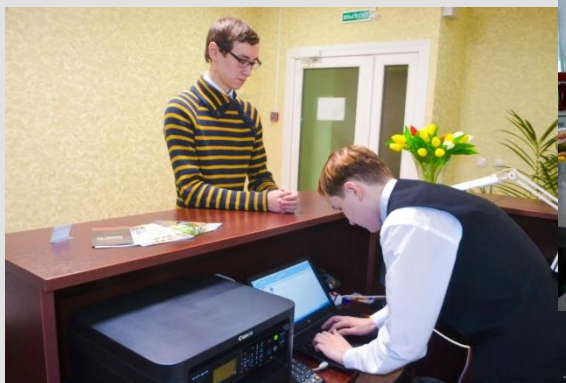




ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ
«**ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**»

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ КОНКУРС
ЛУЧШАЯ ПРАКТИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ПОДГОТОВКИ КАДРОВ
ПО НАИБОЛЕЕ ВОСТРЕБОВАННЫМ НА РЫНКЕ ТРУДА,
НОВЫМ И ПЕРСПЕКТИВНЫМ ПРОФЕССИЯМ И СПЕЦИАЛЬНОСТЯМ ТОП-50
НА ОСНОВЕ СЕТЕВОГО ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ

НОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ – НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ – НОВЫЕ КАДРЫ



ЙОШКАР-ОЛА, 2018

КОЛЛЕДЖ СЕГОДНЯ

- Ведущий колледж Республики Марий Эл по направлению Общественное питание
- Сертифицированный центр компетенций по компетенции Ресторанный сервис
- Региональная площадка сетевого взаимодействия по области подготовки «Искусство, дизайн и сфера услуг»
- Подготовка рабочих кадров по 4 профессиям/специальностям, входящим в ТОП-50:

Профессии

Повар, кондитер

Пекарь

Продавец, контролер-кассир

Графический дизайнер

Специальности

Туризм

Гостиничное дело

Организация обслуживания в общественном питании

Поварское и кондитерское дело

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Коммерция

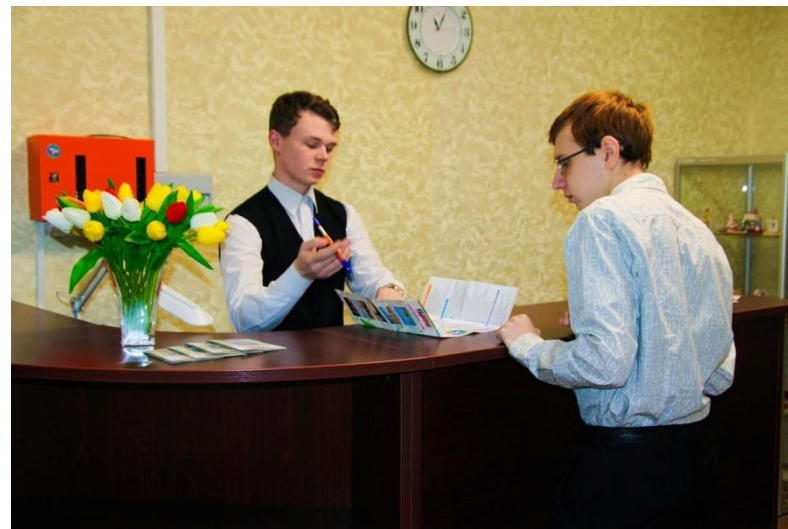
Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

АКТУАЛЬНОСТЬ

В сферах гостеприимства, ресторанного бизнеса и сервиса наблюдается рост потребности в кадрах на региональном рынке труда. Развивается туристическая отрасль.

Работодателям требуются квалифицированные кадры, обладающие профессиональными компетенциями, владеющие английским языком, умеющие работать в условиях постоянно обновляющихся мировых трендов.

Необходимы опережающий формат и новые подходы к процессу подготовки кадров для отрасли.



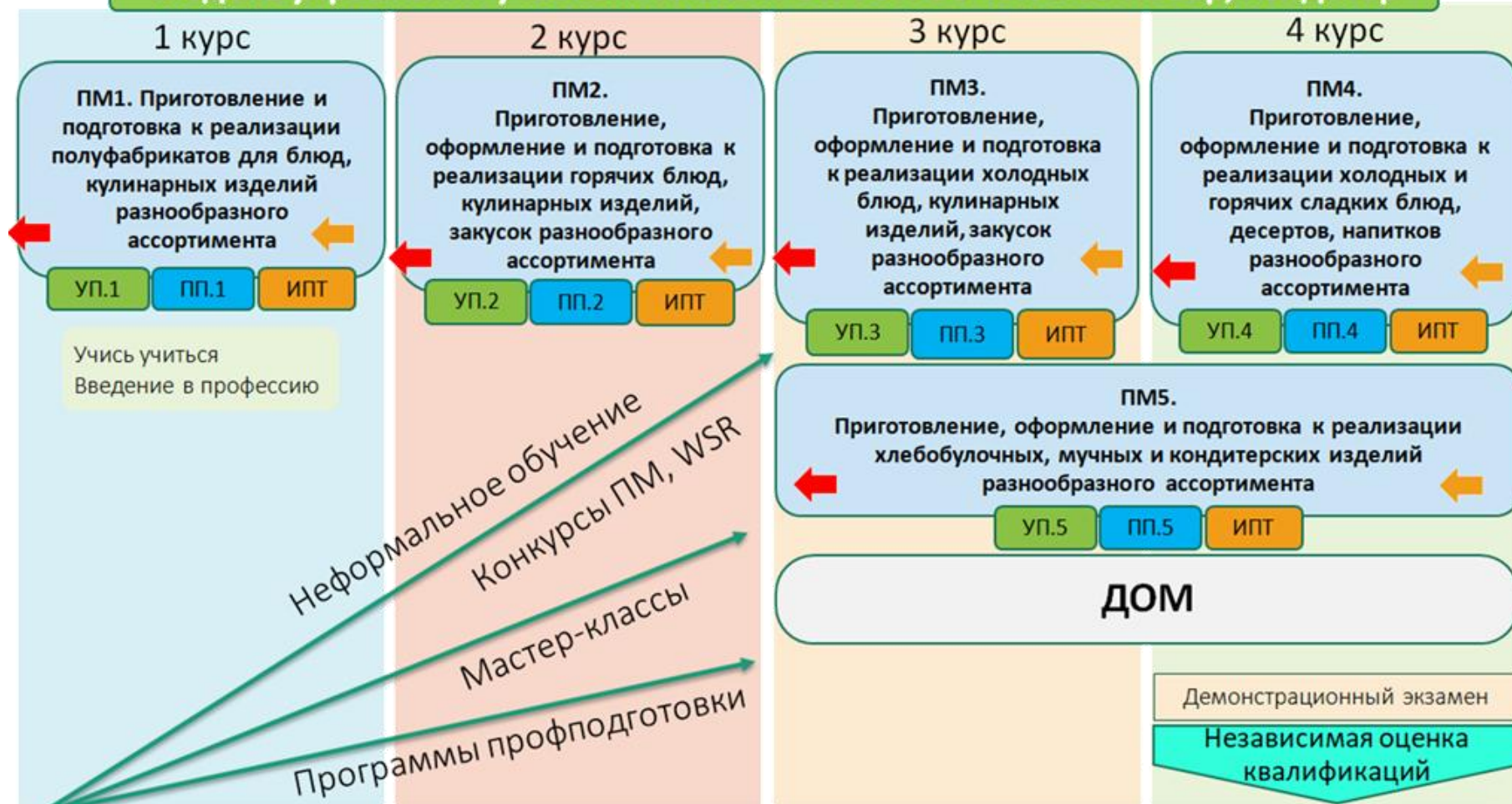
ЦЕЛЬ

Реализация Модели образовательной программы, основанной на опережающих знаниях и обеспечивающей подготовку специалиста для профессиональной деятельности в условиях изменений. Повышение мобильности и адаптивности выпускников, их востребованности предприятиями отрасли.

ЗАДАЧИ

- разработка механизма включения опережающих знаний в образовательную программу
- модернизация материально-технической базы
- обеспечение подготовки педагогических кадров к работе в новых условиях
- создание образовательной среды, меняющей позицию студента на субъектную
- апробация актуальных технологий независимой оценки качества
- трансляция новых профессиональных и педагогических технологий в рамках региональной сети профессиональных образовательных организаций

Модель управления учебным планом ОП ТОП-50 43.01.09 Повар, кондитер



МОДЕРНИЗАЦИЯ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ

Современное технологичное оборудование:

- Учебный кулинарный цех – 6 мест
- Учебный кондитерский цех – 5 мест
- Учебная гостиница, учебный бар

МТБ:

- практические занятия
- промежуточная аттестация (ЭК)
- государственная итоговая аттестация
- тренировочные площадки Ворлдскиллс
- Региональный чемпионат «Молодые профессионалы», конкурсы, олимпиады
- повышение квалификации работников профильных предприятий, педагогов колледжа, педагогов сети
- обучение школьников
- программы профподготовки взрослого незанятого населения



СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ

ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

С декабря 2017 колледж является Специализированным центром компетенций, аккредитованным по стандартам WorldSkills компетенции Ресторанный сервис.

СЦК способствует внедрению методики WorldSkills Russia в образовательный процесс, независимой оценке качества профессиональной подготовки выпускников.

СЦК является ключевой составляющей формирования механизмов, позволяющих обеспечить гибкое реагирование системы профессионального образования на динамичные изменения в экономическом секторе.



ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН

ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

ТТК – ЦПДЭ по компетенции
Ресторанный сервис
Аккредитация 2018 г.

Апробация ДЭ
специальность 43.02.01 Организация
обслуживания в общественном питании

Количество выпускников – 17 ч.

Эксперты – работодатели, прошедшие
обучение по стандартам WSR



ЭЛЕКТРОННЫЙ АТТЕСТАТ

О ПРИСВОЕНИИ СТАТУСА ЦЕНТРА ПРОВЕДЕНИЯ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

№ 300-18/2103

УДОСТОВЕРЯЕТ, ЧТО

ГБПОУ РМЭ "Торгово-технологический колледж"

ЯВЛЯЕТСЯ ЦЕНТРОМ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА,
АККРЕДИТОВАННЫМ ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛС РОССИЯ:

КОМПЕТЕНЦИЯ Ресторанный сервис

№ КОД 2

АДРЕС 424007, Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола, ул. Строителей,
д. 62

ВЫДАН 20.04.18

ДЕЙСТВИТЕЛЕН ДО 20.04.19

2018 ГОД
г. МОСКВА

Р.Н. Уразов
Генеральный директор Союза
"Агентство развития профессиональных
способностей и рабочих кадров "Молодые
профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)"

СВИДЕТЕЛЬСТВО № 0000018933

Смирнова Анна Александровна фамилия и.о.

Ресторанный сервис компетенция

СВИДЕТЕЛЬСТВО ДАЕТ ПРАВО УЧАСТИЯ В ОЦЕНКЕ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА
ПО СТАНДАРТАМ WORLD SKILLS

СВИДЕТЕЛЬСТВО ВЫДАНО СРОКОМ НА 2 (ДВА) ГОДА

02.04.2018
Дата выдачи

Технический директор
А.С. Тимонин

Наименование компетенции	Кол-во участн.	Средний процент выполнения заданий	Оценка				Сред. балл	Процент выпускников, сдавших ДЭ	Качественный показатель, процентов
			5	4	3	2			
Кирпичная кладка	20	56,76	0	10	10	0	3,5	100	50
Парикмахерское искусство	16	38,54	0	2	13	1	3,06	93,75	12,5
Ресторанный сервис	17	58,76	0	13	4	0	3,76	100	76,5
Малярные и декоративные работы	17	65,35	3	9	5	0	3,88	100	70,59
Всего	70	54,85	3	34	32	1	3,55	98,44	52,40



ЧЕМПИОНАТ «МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ»

Колледж – участник движения Ворлдскиллс с 2014 года.

Организованы площадки по 4 компетенциям:

- Администрирование отеля
- Поварское дело
- Кондитерское дело
- Ресторанный сервис

Студенты колледжа – победители региональных чемпионатов.

Эксперты – работодатели профильных отраслей.



МОДЕЛЬ РАСПРОСТРАНЕНИЯ ЛУЧШИХ ПРАКТИК

