

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
Ростовской области

*«Донской техникум кулинарного искусства и
бизнеса»*

«Утверждаю»



И.о. директор ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

/Данилова И.В./

ПЛАН РАБОТЫ

*Регионального отраслевого ресурсного центра (РОРЦ)
по подготовке, переподготовке и повышению квалификации рабочих и
специалистов высокой квалификации для отрасли общественного питания.*

на 2020 -2021 учебный год.

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Ответственные
1	2	3	4
1.	Разработка и утверждение плана работы РОРЦ на 2020-2021 уч. г	Сентябрь	Патеева А.Я.
2.	<p><u>Диагностика потребности обучающихся в дополнительных курсах в рамках развития профессионализма будущих специалистов и разработка востребованных курсов с учетом требований ФГОС 4 поколения, Профессиональных стандартов и нормативной документацией движения Worldskills.</u></p> <p><u>Изучение Стратегии развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в РФ на период до 2020 года в связи с вступлением в силу Комплекса мер, направленного на совершенствование системы СПО на 2015-2020 годы, Федеральной целевой программы развития образования на 2016-2020 годы, в рамках реализации Плана мероприятий («дорожной карты») «Изменения в отраслях социальной сферы, направленные на повышение эффективности образования в Ростовской области от 25 апреля 2013 № 241.</u></p>	Сентябрь-октябрь	Патеева А.Я. Топчей Т.И.
3.	<p><u>Проведение маркетинговых исследований:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -корректировка перечня профессий, востребованных работодателями с учетом требований Профессиональных стандартов; -определение квалификационных требований работодателей путем ежегодного мониторинга; -определение показателя трудоустройства выпускников по полученным профессиям; -расширение профилей краткосрочной подготовки и переподготовки рабочих кадров и специалистов. 	В течение года	Патеева А.Я. Топчей Т.И.
4.	<p><u>Корректировка содержания рабочих учебных программ и учебно-методического обеспечения</u> процесса профессиональной подготовки с учетом ФГОС 4 поколения, Профессиональных стандартов, основанных на требованиях работодателей, а также Методических рекомендаций к рабочим программам профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации.</p> <p><u>Оптимизация возможности обучения и корректировка содержания программ для обучения лиц с ОВЗ и инвалидов с учетом рекомендаций, содержащихся в реабилитационной медико-педагогической карте инвалида и Методических рекомендациях для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ.</u></p> <p><u>Корректировка содержания рабочих учебных программ и учебно-методического обеспечения</u> процесса обучения с учетом требований ФГОС к рабочим программам</p>	В течение года	Гриненко П.В. Топчей Т.И.

	<p>профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации по реализуемым техникумом профессиям.</p>		
5.	<p><u>Ознакомление обучающихся с профессиональными стандартами</u> по профессиям «Повар»; «Кондитер», предназначенными для работников ресторанов, баров, кафе, предприятий быстрого питания и прочих предприятий питания независимо от видов их собственности, вступающими в силу в 2017 году.</p> <p><u>Ознакомление обучающихся с Worldskills</u> - международным некоммерческим движением, целью которого является повышение престижа рабочих профессий и развитие профессионального образования путем гармонизации лучших практик и профессиональных стандартов во всем мире посредством организации и проведения конкурсов профессионального мастерства, как в каждой отдельной стране, так и во всем мире в целом. Базовые центры, нормативная документация. Проведение Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» Ростовской области WorldskillsRussia по компетенции «поварское дело». Перечень профессий по ТОП 50.</p>	В течение года	Гриненко П.В.
6.	<p><u>Организация процесса обучения</u> по программам профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации по профессиям «Повар»; «Кондитер»; «Бармен»; «Официант» граждан за счет собственных средств.</p>	В течение года по мере комплектования групп	Гриненко П.В.
7.	<p><u>Организация процесса обучения по программам профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации по профессиям «Повар»; «Кондитер»; «Бармен»; «Официант» по заявкам предприятий-работодателей</u> в рамках реализации непрерывности системы подготовки квалифицированных кадров, возможности освоения и признания новых компетенций и квалификаций в течение всего периода трудовой деятельности.</p>	В течение года по мере комплектования групп	Гриненко П.В.
8.	<p><u>Организация процесса обучения</u> по программам профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации по профессиям «Повар»; «Кондитер»; «Бармен»; «Официант» незанятого населения города и области по направлениям ГКУ ЦЗН города Ростова-на-Дону, районных служб и центров занятости области.</p> <p><u>Участие в процессе конкурсов и электронных аукционов</u> по предоставлению образовательных услуг незанятому населению по программам, реализуемым учебным заведением.</p>	В течение года по мере проведения эл.аукционов и конкурсов на оказание образовательных услуг, организуемых ГКУ ЦЗН г.Ростова-на-Дону	Гриненко П.В. Ткачева И.О.
9.	<p>Предоставление ценовой информации и</p>	В течение года по	Гриненко П.В.

	перечня предоставляемых РОРЦ услуг в ГКУ ЦЗН РО г. Ростова-на-Дону, районов и области	мере поступления заявок	
10.	<p><u>Организация процесса обучения</u> по программам профессиональной подготовки, переподготовки, повышения квалификации по профессиям «Повар»; «Кондитер»; «Бармен»; «Официант» мастеров производственного обучения, преподавателей профильных учебных заведений города и области с учетом требований ФГОС 4 поколения, Профессиональных стандартов и Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» Ростовской области WorldskillsRussia.</p> <p><u>Организация и проведение стажировок мастеров</u> производственного обучения техникума и однопрофильных учебных заведений по профессиям «Повар», «Кондитер», «Бармен», Официант» на базе РОРЦ по заявкам предприятий по программам, востребованным работодателями.</p>	В течение года по мере поступления заявок	Гриненко П.В.
11.	<p><u>Организация процесса обучения</u> для студентов техникума по программам профессиональной подготовки, реализуемым техникумом.</p> <p><u>Организация процесса обучения</u> по программам профессиональной подготовки по профессиям «Повар»; «Кондитер»; «Бармен»; «Официант» для обучающихся в ОУ города и области с учетом требований ФГОС 4 поколения, Профессиональных стандартов и требований, предъявляемых в ходе Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» Ростовской области WorldskillsRussia.</p>	В течение года по мере комплектования групп	Гриненко П.В.
12.	<p><u>Проведение отборочного тура</u> среди студентов техникума для участия в Региональном чемпионате <u>«Молодые профессионалы»</u> в Ростовской области WorldskillsRussia по компетенции «поварское дело» на базе Ресурсного центра.</p> <p><u>Подготовка победителей отборочного тура</u> среди студентов техникума к участию в Региональном чемпионате <u>«Молодые профессионалы»</u> в Ростовской области WorldskillsRussia по компетенции «поварское дело» на базе Ресурсного центра с применением высокотехнологичного оборудования и современных технологий совместно с работодателями, руководителями базовых предприятий, ведущими шеф-поварами кафе и ресторанов в рамках договоров о сетевом взаимодействии.</p>	По плану техникума	Шумилкина М.Н. Гриненко П.В. Патеева А.Я.

13.	<p><u>Проведение обновления содержания информационного стенда</u> материалами профессиональной тематики с учетом современных тенденций в отрасли общественного питания. Размещение нормативной документации, материалов ФГОС 4 поколения, Профессиональных стандартов и требований, движения «Молодые профессионалы» Ростовской области WorldskillsRussia.</p>	Ежеквартально	Гриненко П.В.
14.	<p><u>Участие в проведении Региональных соревнований для юниоров по профессии «Повар, кондитер».</u> Подготовка участников конкурса в лабораториях РОПЦ с участием шеф-поваров ведущих ресторанов города.</p>	По мере проведения конкурсов	Шумилкина М.Н. Гриненко П.В.
15.	<p><u>Подготовка и проведение мастер-классов для выпускников школ города, инвалидов и лиц с ОВЗ с приглашением выпускников техникума прошлых лет, осуществляющих свою трудовую деятельность в кафе и ресторанах города с обязательным выполнением блюд, указанных в заданиях чемпионатов Worldskills.</u></p> <p><u>Подготовка и проведение мастер-классов по приготовлению фирменных блюд для педагогов техникума, мастеров производственного обучения техникума и родственных учебных заведений, обучающихся старших курсов по различной тематике с приглашением специалистов отрасли общественного питания, социальных партнеров техникума, шеф-поваров ведущих кафе и ресторанов.</u></p> <p><u>Подготовка и проведение мастер-классов для студентов техникума с участием слушателей, незанятого населения, жителей города Ростова-на-Дону по различной тематике.</u></p> <p><u>Подготовка и проведение мастер-класса для педагогов техникума, мастеров производственного обучения и обучающихся старших курсов по теме «Фирменные блюда ресторана по Worldskills» с приглашением специалистов отрасли общественного питания: шеф-поваров ресторанов «Эрмитаж» Арестова Александра, Кургина Владилена, Погосова Эдуарда, Клинковского Дениса, Садкова Евгения, Обиднова Евгения.</u></p>	В течение года	Патеева А.Я. Баян Е.А. Мастера п/о и преподаватели и профессионального цикла
16.	<p><u>Проведение профориентационной работы среди школьников города:</u> -создание рабочей группы; -сотрудничество с Муниципальным учреждением Управления образования г.</p>	Сентябрь-май	Патеева А.Я. Аношенко Е.Н.

	<p>Ростова-на-Дону и муниципальными органами, осуществляющими управление в сфере образования районов города Ростова-на-Дону;</p> <ul style="list-style-type: none"> - корректировка программы предпрофессиональной подготовки, направленной на повышение эффективности профессионального образования школьников. - проведение Дня открытых дверей в рамках проведения ежегодного Фестиваля кулинарного искусства «Кулинарный Олимп» <p><u>Участие в мероприятиях по проведению профориентационной работы совместно со службами занятости населения города:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -организация работы по тестированию школьников; -участие в мероприятиях, проводимых отделом профориентации и проф.обучения ГКУ ЦЗН г. Ростова-на-Дону и районных центров занятости. - Проведение совместно с ЦЗН «Ярмарка вакансий» для обучающихся. <p><u>Участие в мероприятиях по проведению профориентационной работы, направленной на профессиональное образование лиц с ОВЗ и инвалидов.</u></p>		
17.	<p><u>Разработка электронных презентаций для проведения профориентационной работы по профессии «Повар, кондитер»и специальности «Техник-технолог общественного питания» - «Кулинария-мое призвание», а также разработка материалов для ознакомления лиц с ОВЗ и инвалидов с правилами проведения Чемпионата «Молодые профессионалы» в Ростовской области для инвалидов и лиц с ОВЗ «Абилимпикс»</u></p> <p>Подготовка необходимой информации для размещения на сайте техникума.</p>	Сентябрь	Гриненко П.В.
18.	<p><u>Проведение «круглых столов», семинаров по вопросам перспектив сотрудничества, проблем подготовки высококвалифицированных кадров для отрасли общественного питания с приглашением представителей ведущих предприятий социальных партнеров техникума и представителей однопрофильных учреждений города и области.</u></p>	По плану техникума	Патеева А.Я.
19.	<p><u>Расширение работы с социальными партнерами, привлечение широкого круга работодателей к согласованию комплектов оценочных средств, участию в итоговой аттестации слушателей по программам</u></p>	В течение года	Патеева А.Я. Топчей Т.И.

	профессиональной подготовки.		
20.	<p><u>Привлечение обучающихся техникума к участию в работе Ресурсного центра:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -участие в мастер-классах; -подготовка электронных презентаций различной направленности по программам профессиональной подготовки с демонстрацией в РОРЦ и на профориентационных мероприятиях; -организация встреч обучающихся техникума старших курсов со школьниками с целью предпрофессиональной подготовки. - участие в подготовке мастер-классов для инвалидов и лиц с ОВЗ. 	В течение года	Патеева А.Я. Анощенко Е.Н.
21.	<p><u>Развитие взаимодействия с Попечительским советом техникума по вопросам:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -привлечения внебюджетных средств на развитие РОРЦ; - участие в подготовке к профессиональным конкурсам, олимпиадам проф.мастерства, Чемпионата <u>«Молодые профессионалы» в Ростовской области</u>Worldskills, проводимым в техникуме, а также зонального и регионального уровня ; -привлечение представителей работодателей и руководителей базовых предприятий в состав Попечительского совета техникума и к работе в аттестационной комиссии; -анкетирование работодателей отрасли общественного питания города по вопросу «Удовлетворенность потребителей подготовкой в техникуме кадров для отрасли», « Недостатки и преимущества подготовки специалистов общественного питания с учетом требований Профессиональных стандартов». 	В течение года	Гриненко П.В. Патеева А.Я. Анощенко Е.Н.

<p>22.</p>	<p><u>Участие в работе педагогического совета техникума.</u> Рассмотрение вопроса об организации на базе Ресурсного центра «Центра сертификации квалификаций работников предприятий общественного питания», подготовка необходимой организационно-правовой документации;</p> <p>Эффективность использования Регионального отраслевого ресурсного центра для подготовки участников Чемпионата <u>«Молодые профессионалы» в Ростовской области</u>Worldskills;</p> <p>Рассмотрение вопроса об организации и подготовке к Демонстрационному экзамену по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в группе № 10 на базесреднего общего образованияна базе Ресурсного центра.</p> <p>Возможность использования материальной и учебно-методической базы Ресурсного центра для обучения по адаптированным программам профессиональной подготовки инвалидов и лиц с ОВЗ и перспективы развития».</p> <p>Формирование новых сетевых образовательных ресурсов в РОРЦ: программ, технологий, форм и перспективы их развития.</p>	<p>По плану техникума</p>	<p>Гриненко П.В.</p>
<p>23.</p>	<p><u>Дальнейшее развитие сотрудничества с предприятиями общественного питания, профильными учебными заведениями с целью разработки новых и корректировки действующих программ сетевого взаимодействия</u> в рамках реализации образовательных программ профессиональной подготовки по профессиям, реализуемым техникумом с целью повышения качества образования и обеспечения региона высококвалифицированными кадрами для предприятий общественного питания:</p> <p>-заключение договоров о сетевом взаимодействии с базовыми предприятиями-социальными партнерами техникума;</p> <p>-разработка предложений по сетевым формам реализации основных и дополнительных образовательных программ профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации работников отрасли общественного питания и методике расчета нормативов финансирования на реализацию</p>	<p>В течение года</p>	<p>Патеева А.Я.</p>

	образовательных программ по сетевой форме.		
24.	<p><u>Оказание консультационных услуг мастерам производственного обучения, преподавателям техникума и профильных учебных заведений по разработке и корректировке учебных рабочих программ по профессиональной подготовке рабочих профессий «Повар», «Кондитер», «Бармен», «Официант» с учетом требований, предъявляемых к УПД и ФГОС нового поколения.</u></p>	По мере обращения	Патеева А.Я. Топчей Т.И.
25.	<p><u>Заказ, монтаж и запуск в эксплуатацию нового оборудования: оснащение Ресурсного центра современным высокотехнологичным оборудованием и инвентарем:</u></p> <p>-заказ, монтаж и запуск в эксплуатацию нового современного оборудования и инвентаря для приготовления блюд с использованием новых технологий и технологий молекулярной кулинарии; -составление договоров на приобретение и монтаж оборудования; -разработка инструкций по правилам безопасного труда при работе на новом оборудовании, оформление стендов по технике безопасности и правилам эксплуатации оборудования; -планировка и установка приобретенного оборудования; - приобретение необходимого инвентаря и оборудования, входящих в перечень оборудования и инвентаря для комплектации цехов при проведении Чемпионата <u>«Молодые профессионалы» в Ростовской области</u> Worldskills.</p>	По мере приобретения	Гриненко П.В. Срибная Т.В. Патеева А.Я. Ткачева И.О.
26.	<p><u>Участие в мероприятиях, повышающих статус техникума, РОПЦ и профессий:</u></p> <p>-участие в конкурсах и олимпиадах профессионального мастерства (Чемпионат <u>«Молодые профессионалы» в Ростовской области</u> Worldskills, «Поколение «Ашан», Региональное соревнование юниоров «Шеф – Аля-Россия» и др.;</p> <p>-участие в мероприятиях, проводимых ГКУ ЦЗН г. Ростова-на-Дону: «Единый профдень»; «Выставка-ярмарка вакансий»; презентация профессий и др.;</p> <p>-постоянное участие в традиционном Фестивале кулинарного искусства, «Дня открытых дверей»; областной день профессий; день мобильных технологий;</p>	Сентябрь-май	Патеева А.Я. Аношенко Е.Н.

	<p>презентация профессий.</p> <p>-постоянное участие в традиционном Фестивале кулинарного искусства «Кулинарный Олимп», проводимого в техникуме, а также в «Днях открытых дверей», организованных в рамках Фестиваля.</p>		
--	---	--	--