



Государственное бюджетное учреждение дополнительного профессионального образования
«Кузбасский региональный институт развития профессионального образования»
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Кемеровский техникум индустрии питания и сферы услуг»

СОЗДАНИЕ ЛАБОРАТОРИИ «УЧЕБНЫЙ РЕСТОРАН» ДЛЯ ПОДГОТОВКИ И НЕЗАВИСИМОЙ ОЦЕНКИ СПЕЦИАЛИСТОВ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

УСТАВ ПРОЕКТА



Аннотация (краткое описание) проекта

Туризм в Кемеровской области демонстрирует высокую динамику роста. Ежегодно на территории области отдыхают сотни тысяч человек и поток туристов постоянно увеличивается. Так на территории Кемеровской области в 2016 г. отдохнуло свыше 1500 тыс. человек, что в 10 раз больше, чем в 2000 г.

Ключевым видом туристской инфраструктуры являются объекты размещения, которые предоставляют туристам эпизодически или регулярно место для ночевки, в связи, с чем подготовка квалифицированного персонала является одной из главных задач, способствующих привлечению туристов в регион.

По данным департамента труда и занятости населения Кемеровской области для индустрии туризма и гостеприимства прогноз потребности в кадрах в 2017 г. составляет 2 075 человек, а к 2020 г. она увеличится на 8% и составит 2 242 человека.

Без подготовки кадров для индустрии туризма и гостеприимства невозможно достижение стратегической цели – повышение конкурентоспособности предприятий туристско-рекреационного комплекса, продвижение внутреннего туристского продукта, а также расширение спектра туристских услуг в регионе. Особенно это актуально для развития туристско-рекреационного кластера, созданного в 2015 г. в рамках реализации стратегии развития кластера на период до 2025 года, утвержденной распоряжением Коллегии Администрации Кемеровской области № 301-р от 3 июня 2015 г.

Суть проекта заключается в создании Лаборатории «Учебный ресторан», которая будет отвечать современным требованиям и запросам индустрии гостеприимства. На базе Лаборатории смогут отрабатывать профессиональные навыки не только обучающиеся техникума, но и другие категории граждан в рамках обучения по программам дополнительного профессионального образования. Кроме того, Лаборатория будет использоваться для проведения независимой оценки в формате демонстрационных экзаменов, конкурсов профессионального мастерства в рамках региональных, окружных и корпоративных чемпионатов по российским и международным стандартам Worldskills.



Автор (лидер) проекта

Иванченко Елена Викторовна – профессионал со стажем работы в области образования 36 лет, является аккредитованным экспертом Кузбассобнадзора по государственному надзору (контролю) в сфере образования. С 2015 г. – заместитель председателя федерального учебно-методического объединения среднего профессионального образования (ФУМО СПО) по укрупненной группе специальностей и профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих. В течение последних пяти лет Елена Викторовна также возглавляет Кемеровский территориальный Совет директоров ПОО СПО, в который входят 19 директоров. За время руководства Иванченко Е. В. (7 лет) техникум получил несколько статусов: Региональный ресурсный центр по подготовке кадров для сферы общественного питания и торговли, межрегиональная стажировочная площадка по компетенциям «кондитерское дело» и «хлебопечение», региональная ПОО в области «Искусство, дизайн и сфера услуг», конкурсная площадка для проведения Региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» ВСР по четырем компетенциям: «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Хлебопечение» и «Администрирование отеля»; площадка для проведения демонстрационного экзамена.

Команда проекта

Шевалье Светлана Олеговна, заместитель директора по учебно-производственной работе.

Козлова Светлана Васильевна, заместитель директора по учебно-методической работе.



Партнеры проекта

- ЗАО Холдинговая компания «Сибирский Деловой Союз»,
- ЗАО «Компания Сибторг»,
- ООО Гостиница «Кристалл Люкс»,
- МАУ «Школьное питание»,
- ООО «Гостиница Кузбасс»,
- ООО «Империя МОКС»,
- ООО «Индустрия питания»,
- ООО «Олимп-плаза»,
- ООО «Томь Ривер Плаза»,
- профильные ПОО Кемеровской области: ГПОУ ЮТК, ГПОУ НТПП, ГПОУ НТСТиСО, ГПОУ НТЭТ и другие.

Менеджер (куратор) проекта

Баканов Евгений Александрович, профессор кафедры менеджмента и экономики ГБУ ДПО «КРИРПО», канд. экон. наук, доцент.



Цель проекта

Создание условий для подготовки и независимой оценки профессиональных компетенций специалистов индустрии гостеприимства в соответствии с российскими и международными стандартами, используя ресурсы профессионального образования и дополнительных образовательных услуг.

Задачи проекта

1. Изучить современные требования к подготовке специалистов для индустрии гостеприимства.
2. Создать Лабораторию, укомплектовав ее необходимым оборудованием, в соответствии с современными требованиями отрасли.
3. Осуществлять поэтапный анализ результатов реализации проекта, вносить коррективы (при необходимости) в план работы.
4. Проанализировать кадровый потенциал партнеров проекта, планируемых к привлечению для дальнейшей совместной работы в рамках функционирования Лаборатории.
5. Начать работу по актуализации основных и дополнительных образовательных программ по данному направлению.



Характеристика продукта проекта (результаты проекта)

В лаборатории «Учебный ресторан», оборудованной в соответствии с современными требованиями и запросами предприятий сферы гостиничного и ресторанного сервиса из числа социальных партнеров техникума, смогут отрабатывать профессиональные навыки:

- обучающиеся по специальностям и профессиям данного направления, максимально представленным сегодня в техникуме, в рамках освоения основных образовательных программ СПО (ППКРС и ППССЗ);
- действующие работники индустрии гостеприимства и другие категории граждан в рамках дополнительных профессиональных программ и основных программ профессионального обучения.

Обучение планируется проводить по программам, разработанным с учетом профессиональных российских и международных стандартов (WSR) с проведением оценки образовательных результатов в формате демонстрационных экзаменов, что в свою очередь позволит обеспечить трансфер инновационных программ и технологий подготовки кадров в региональную систему СПО, и, тем самым, укрепить взаимодействие техникума как ведущей ПОО с профильными ПОО области.

Созданная Лаборатория может служить базой для сертификационного центра оценки компетенций специалистов индустрии гостеприимства, а также площадкой для проведения Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) по компетенции Ресторанный сервис.



Содержание работ (краткий организационный план)

Создание Лаборатории включает следующие виды работ:

- разработка сопутствующей проектной документации (техническое задание, план-график реализации проекта, бюджет проекта, сметы, договоры и т.д.), апрель 2017;
- ремонт помещения техникума, выделенного под Лабораторию, с мая по сентябрь 2017;
- закупка и установка необходимого оборудования и мебели в Лаборатории, с октября 2017 по апрель 2018;
- создание базы данных работников партнеров проекта, планируемых к привлечению для дальнейшей совместной работы в рамках функционирования Лаборатории, ноябрь 2017;
- актуализация основных и дополнительных образовательных программ по данному направлению, сентябрь 2017 – апрель 2018.



Сроки реализации проекта

Проект будет реализован в течение года в три этапа.

Проектно-организационный этап (апрель 2017 г.):

- изучение современных требований индустрии гостеприимства: российских и международных стандартов, запросов рынка труда, Стратегии развития туристско-рекреационного кластера Кузбасса на период до 2025 года;
- разработка Устава Проекта (определение цели, задач, мероприятий и ожидаемых результатов);
- составление смет на основе мониторинга рыночных цен на необходимое оборудование, строительные материалы, виды работ;
- анализ наличия специалистов на предприятиях партнеров данного профиля и профильных ПОО.

Практико-преобразовательный этап (май 2017 г. – апрель 2018 г.):

- реализация основных мероприятий Проекта (п. 9);
- определение необходимых корректировок содержания Проекта, внесение изменений.

Контрольно-аналитический этап (апрель 2018 г.):

- анализ полученных результатов реализации Проекта;
- предоставление необходимой отчетной документации заинтересованным сторонам.



Ресурсы проекта

Организационно-управленческие:

- управленческая команда техникума (директор Елена Викторовна Иванченко, заместитель директора по учебно-производственной работе Светлана Олеговна Шевалье, заместитель директора по учебно-методической работе Светлана Васильевна Козлова);
- рабочая группа, привлекаемая к реализации Проекта (заместитель директора по административно-хозяйственной части Татьяна Николаевна Шайдурова, заместитель главного бухгалтера Казанцева Анастасия Сергеевна, председатель профильного МО, сертифицированный эксперт WSR по Поварскому делу Тарасова Светлана Витальевна, юрист Мария Сергеевна Федяева);
- Попечительский совет техникума (представители 12 предприятий индустрии питания, хлебопекарной промышленности, торговли и гостиничного бизнеса).

Кадровые:

- работники техникума (электрик Александр Владимирович Помаз, сантехник Сергей Петрович Смагин, слесарь-ремонтник Владимир Иванович Лучкин);
- привлеченные работники предприятий партнеров техникума (при необходимости);
- привлеченные работники иных ПОО (по согласованию).



Ресурсы проекта (продолжение)

Материально-технические:

- помещение площадью 80 м² с отдельным входом для посетителей, отремонтированное с перепланировкой под учебный ресторан;
- строительные и расходные материалы в соответствии с дефектной ведомостью на текущий ремонт и сметой расходов.

Нормативно-правовые:

- действующее законодательство;
- Стратегия развития туристско-рекреационного кластера Кузбасса на период до 2025 г.;
- локальные акты техникума.

Финансовые:

- внебюджетные средства техникума;
- средства гранта областного конкурса «Развитие 21 век»;
- привлеченные средства партнеров Проекта (социальных партнеров).

Информационные:

- официальный сайт ГПОУ «КемТИПИСУ»;
- сайты партнеров Проекта.



Имеющийся задел

В 2015 г. Техникум победил в областном конкурсе «Развитие 21 век» с проектом «Развитие материально-технической базы Ресурсного центра как основа повышения результативности конкурсного движения», цель проекта - создание условий для подготовки участников конкурсного движения «WorldSkills Russia» и «WorldSkills International» через оснащение Лаборатории по компетенции «поварское дело» необходимым современным оборудованием в соответствии с требованиями российских и международных стандартов. Техникум получил грант Губернатора Кемеровской области А.Г. Тулеева на реализацию данного проекта (300 тысяч рублей).

В 2017 г. ГПОУ КемТИПиСУ вошел в Программу модернизации системы профессионального образования Кемеровской области на основе развития инновационной сети распространения лучших практик подготовки кадров по перечню наиболее востребованных, новых и перспективных профессий и специальностей среднего профессионального образования в области «Искусство, дизайн и сфера услуг», став сетевой площадкой, осуществляющей взаимодействие по координации и ресурсной поддержке профессиональных образовательных организаций Кемеровской области, участников сети.



Риски и меры реагирования (SWOT-анализ)

Сильные стороны

- признанный статус в профессиональной среде («имя»);
- наличие действующего Попечительского совета;
- высокий профессионализм и квалификация персонала (наличие экспертов с сертификатами и свидетельствами Союза WSR);
- обеспеченность материальными ресурсами;
- наличие собственного учебного производства;
- наличие профессионально-общественной аккредитации ОПОП СПО «Повар, кондитер»; «Пекарь»;
- наличие договоров о сотрудничестве с профильными ПОО области;
- опыт проведения итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена.

Возможности

- расширение перечня дополнительных образовательных услуг в соответствии с современными запросами;
- рост дохода от внебюджетной деятельности;
- открытие конкурсной площадки для проведения регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WSR) по компетенции Ресторанный сервис;
- участие в конкурсных мероприятиях различного уровня с целью получения Грантов;
- использование Лабораторий в качестве базы для проведения независимой оценки уровня подготовки специалистов индустрии гостеприимства;
- повышение уровня подготовки и конкурентоспособности выпускников техникума;
- повышение профессионального уровня педагогических работников техникума и других ПОО.

Слабые стороны

- нехватка педагогических работников, отвечающих современным требованиям;
- ограничение по количеству рабочих мест, оборудованных в соответствии с современными требованиями, в лабораториях;
- недостаточность финансирования из областного бюджета.

Угрозы

- рост уровня конкуренции среди профильных ПОО области;
- зависимость финансового состояния от объемов бюджетного финансирования;
- отказ социальных партнеров от оказания спонсорской помощи техникума в связи с экономической ситуацией в стране;
- снижение спроса на образовательные услуги техникума;
- отсутствие возможности у работников предприятий партнеров принимать участие в совместной работе в связи с их загруженностью.



Риски и меры реагирования (продолжение)

Ресурсные риски – не соблюдение условий договоров поставщиками оборудования и мебели, участвующих в реализации проекта;

Экономические риски – неполучение планируемых средств (грант, спонсорская помощь).

Меры реагирования – увеличение сроков реализации проекта (июнь – ноябрь 2018 г.).

Приложения

Приложение 1. Техническое задание на проектирование, поставку, выполнение строительно-монтажных, пуско-наладочных работ и ввод в эксплуатацию лаборатории «Учебный ресторан»

Приложение 2. Инфраструктурный лист Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WSR) по компетенции «Ресторанный сервис»