

«Специалисты сферы обслуживания: возможности и перспективы»

В современном обществе актуальность и необходимость развития системы специалистов для сферы общественного питания, сервиса предусматривает непрерывное образование и обусловлена следующими тенденциями:

- а) глубокие структурные изменения в сфере трудовой занятости населения, определяющие постоянную потребность в повышении профессиональной квалификации и переподготовке работников, росте их профессиональной мобильности;
- б) динамичное развитие экономики, переход к постиндустриальному обществу, рост конкуренции, сокращение сферы неквалифицированного и малоквалифицированного труда;
- в) рост значения человеческого капитала, изменение демографической ситуации, которая характеризуется возрастанием доли людей зрелого и пожилого возраста в составе трудоспособного населения, что обуславливает ситуацию устаревания знаний;
- г) глобализация и свобода рынка труда подготовки эффективных квалифицированных рабочих кадров невозможна без применения международных стандартов движения WorldSkills - позволило объединить опыт подготовки рабочих кадров в области промышленности, технологий и сферы услуг во всём мире.

Целью программы развития ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» является обеспечение высокого качества опережающей подготовки кадров в соответствии с основными направлениями модернизации системы профессионального образования и региональной экономики на основе кластерной политики, что достигается непрерывностью образования в течение всей жизни.

Колледж основан в 1938 году. За время своего существования профиль учебного заведения не менялся, что дало возможность накопить большой опыт в подготовке рабочих кадров в отрасли торговли, общественного питания, сервиса и туризма, а также создать прочную современную материально-техническую базу. Сотрудничая с ведущими предприятиями г. Тамбова, колледж, по праву, считается лидером подготовки специалистов для региона.

Набор абитуриентов начинается с профориентационной работы, которая организуется уже со школы. Для этого в колледже разработаны различные программы:

- элективные курсы по профессиям (повар, кондитер, парикмахер)
- программы колледж – классов (повар, кондитер, парикмахер)
- разработан ряд проектов «Открытая кухня – кухня для всех»;
- рабочая тетрадь для школьников «Разговор о правильном питании»

- разработан план профориентационных мероприятий:

«Радуга профессий»; «Профессия и мы»; «Я бы поваром пошёл – пусть меня научат», «Свет мой зеркальце скажи» и др.

Сотрудники колледжа знакомят с современными видами производства, базой колледжа, учебно-производственным комплексом. Традиционно в колледже проводятся Дни открытых дверей, Ярмарки вакансий рабочих мест.

Приоритетным направлением в работе колледжа является деятельность по профессиональному становлению и социальной адаптации обучающегося, готовности к получению дополнительных профессий и квалификаций, достижению высшего уровня профессионализма. Широко развито олимпиадное движение в сфере профессионального мастерства.

ФГОС 3 поколения по профессии «Повар, кондитер» позволил за счет вариативной части внести изменения в части содержания в профессиональный модуль ПМ.07.01 «Приготовление сладких блюд и напитков»; ПМ.08.01 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» с учетом требований стандартов WorldSkills.

Изменения содержания разделов профессионального модуля ПМ.07.01;
ПМ.08.01 Таблица 1.

Раздел	Включает в себя
Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий ручной работы	Использование шоколада для декора. Ручная лепка из шоколада Работа с формами и создание композиций Впрыск шоколада на изделия Использование дополнительных инструментов
Технология изготовления декора из карамели для кондитерских изделий и десертов.	Системы работы с различными лампами для карамели Системы нанесения оттенков Вспомогательные виды оборудования для карамели Декор из карамели для кондитерских изделий и десертов.
Технология изготовления декора из мастики для оформления кондитерских изделий, создания композиций.	Использование мастики для декора. Ручная лепка из мастики и марципана Работа с формами и создание композиций Использование дополнительных инструментов при оформлении композиции.

Применение международных стандартов в основной профессиональной образовательной программе «Повар» позволяет выпускникам быть востребованными и перспективными специалистами на рынке труда.

Обобщая знания, приобретенные благодаря участию в движении WorldSkills Russia, в ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» разработан с учетом стандартов WorldSkills профессиональный модуль ПМ 05 «Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов», который включен в состав ОПОП по профессии среднего профессионального образования 19.01.10 «Технология продукции общественного питания» в 2015-2016 учебном году.

Особое внимание уделено организации самозанятости выпускников. В колледже функционирует Консультационный пункт по развитию малого и среднего бизнеса. Разработана программа курса «Индивидуальный предприниматель» (72 ч), которая дает необходимые знания слушателям к самостоятельному введению бизнеса.

Работа Консультационного пункта осуществляется на основе сотрудничества с государственными структурами, органами исполнительной власти, Управлением образования и науки Тамбовской области, Управлением труда и занятости населения Тамбовской области, педагогическим коллективом и администрацией колледжа, студентами, представителями общественности, бизнес-структур, работодателями и т.д.

Традиционным в колледже стало проведение круглых столов «Формула успеха», «Предпринимательство в современных условиях», форум «Я открываю свой бизнес».

Консультационный пункт оказывает помощь в информационных, юридических, налоговых, бухгалтерских и других вопросах.

Консультации можно получить по телефону, на личном приеме, с помощью Сети Интернет <http://ktopis.68edu.ru>.

Постоянно осуществляется информирование населения об услугах Консультационного пункта через средства массовой информации.

За время существования пункта 33 человека были обучены по программе «Индивидуальный предприниматель»; 15 человек открыли собственное дело.

Колледж использует возможности Ресурсного центра для обеспечения регионального рынка труда сферы общественного питания и сервиса квалифицированными рабочими кадрами по профессиям рабочих и служащих, разрабатывая и реализуя программы профессионального обучения (подготовки, переподготовки и повышения квалификации).

Предоставление образовательных услуг путем реализации программ различных уровней профессионального образования рабочих и служащих, включая программы повышения квалификации и переподготовки, позволяют существенно сократить затраты на содержание учреждения, увеличив при этом доступность образования для различных категорий граждан, независимо от их возраста, состояния здоровья, социального положения, ранее полученного образования и места проживания. Одновременно создаются оптимальные условия для реализации интегрированных программ профессионального обучения, что позволяет сократить сроки обучения, расширяется доступ к профессиональному обучению на основе разработки и внедрения дистанционных образовательных технологий с учетом электронного обучения, развитие инклюзивного обучения лиц с особыми образовательными потребностями и индивидуальными возможностями.

Так же для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается: возможность включения в вариативную часть образовательной программы специализированных адаптационных дисциплин (модулей); приобретение печатных и электронных образовательных

ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов; определение мест прохождения практик с учетом требований их доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья; разработка при необходимости индивидуальных планов и индивидуальных графиков обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. В колледже изучается опыт проведения занятий с использованием технологий сочетая on-line или off-line технологий с учетом вебинаров. В колледже имеется здравпункт, который оснащен необходимым оборудованием для оказания помощи.

Особое внимание уделяется обучающимся из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, из числа многодетных семей. Имеются льготные возможности посещения театров, музеев. Проводятся праздники, на которых обучающиеся получают подарки и памятные призы за счет финансирования культурно-массовой работы.

Программы профессионального обучения разрабатываются с учетом профессиональных стандартов, в соответствии с квалификационными требованиями, указанными в квалификационных справочниках по соответствующим должностям, профессиям и специальностям, при непосредственном участии работодателей, общественных организаций, действующих в сфере труда и образования, центров занятости населения и носят опережающий характер. (Все программы утверждены на методическом совете колледжа и согласованы с президентом Тамбовской областной торгово-промышленной палатой Н.Ф.Калиновым).

Перечень профессий ТОП - 50 по подготовке кадров, реализуемые в ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» на 2016 год

Искусство, дизайн и сфера услуг

1. Парикмахер
2. Повар–кондитер

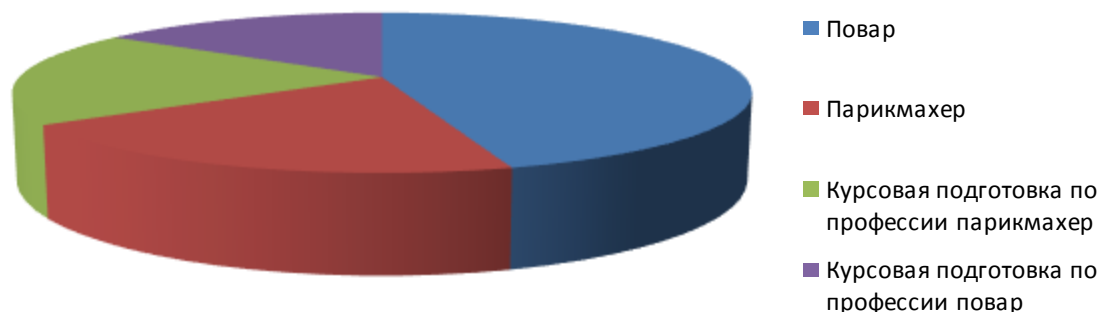
Дополнительные платные услуги, оказываемые по вышеуказанным направлениям

№ п/п	Наименование услуги	Срок обучения/ кол-во часов
1	Профессиональное обучение по профессии « Парикмахер »	4мес/640 ч
2	Повышение квалификации по профессии « Парикмахер-модельер »	4мес/640 ч
3	Профессиональное обучение по профессии « Портной »	4 мес/640 ч
4	Профессиональное обучение по профессии « Маникюрша, педикюрша »	3 мес/480 ч
5	Профессиональное обучение по профессии « Повар, кондитер »	4мес/640 ч
6	Профессиональное обучение по профессии « Официант, бармен »	1,5 мес/216ч
7	Повышение квалификации : « Повар » « Кондитер » « Парикмахер » « Лечебное и диетическое питание » « Повар детского питания »	0,5 мес/72 ч

	«Повар японской кухни (Сушист)» «Изготовитель полуфабрикатов» «Индивидуальный предприниматель» «Визажист-стилист»	
8	Повышение квалификации (количество обучающихся: 3 чел; 15 чел): «Карвинг (фигурная нарезка из овощей и фруктов)» «Менеджер по организации обслуживания предприятий питания» «Калькуляция и учет в общественном питании» «Современное оформление кондитерских изделий» «1С: Торговля и склад» «Пользователь персонального компьютера» «Делопроизводство на ПК» «Мерчендайзинг» «Работа на контрольно-кассовой машине» «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров»	30 ч
9	Оценка и сертификация квалификаций по направлениям: Торговля, Общественное питание, Легкая промышленность Сервис	12 ч

Для эффективного формирования профессиональных компетенций подготовка будущих рабочих максимально приближена к реальным условиям будущей трудовой деятельности. В колледже огромное внимание уделяется работе по усовершенствованию учебных планов и программ. Следует отметить повышение качества преподавания, внедрение инновационных форм и методов обучения, обобщение и распространение педагогического опыта. Огромное значение имеют базы производственного обучения, которые отвечают всем современным требованиям для обучения. Данные предприятия оснащены современным оборудованием, инвентарем, квалифицированными кадрами, широким ассортиментом выпускаемой продукции и т.д. Наши обучающиеся проходят производственное обучение и производственную практику в лучших предприятиях торговли, питания и сервиса (более 60 предприятий). Также организовано прохождение практики в учебно производственных цехах колледжа, столовой, кафетерии, магазине и парикмахерской, которые оснащены новейшим оборудованием и инвентарем. Руководство колледжа большое внимание уделяет повышению квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения. Инженерно-педагогические работники колледжа проходят курсы повышения квалификации, стажировки, занимаются самообразованием, участвуют в профессиональных конкурсах, круглых столах, конференциях.

Обучение по профессиям ТОП-50 в 2015 году



Обучающиеся колледжа также имеют возможность получать дополнительные компетенции. В 2015 году успешно реализовывались программы «Современное оформление кондитерских изделий (работа с мастикой, карамелью, шоколадом)», «Менеджер по организации обслуживания предприятий питания».

Общественное питание и сфера сервиса – динамично развивающиеся отрасли экономики. На основе результатов маркетинговых исследований, с учетом требований рынка труда перечень образовательных услуг будет расширяться. Так, планируется разработать программы «Курс пользователя современным оборудованием предприятий питания», где слушатели научатся работать на современном оборудовании по профессиям ТОП-50 «Повар» «Парикмахер». Также актуальны сейчас семинары, мастер-классы, например «Плетение косичек», «Оформление пирожных и тортов с использованием шоколада, карамели», «Приготовление шоколадных конфет» и т.д.

Информация о Программах, Ресурсном центре размещена и регулярно обновляется на сайте колледжа <http://ktopis.68edu.ru>.

ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» предоставляет информацию за 2015 год о количестве прошедших обучение по программам рабочей профессии, профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации.

№ п/п	Наименование профессии, специальности	Количество прошедших обучение (чел.)			
		в том числе:			
		Образовательные программы подготовки рабочих и служащих	Профессиональная подготовка	Профессиональная переподготовка	Повышение квалификации
Финансирование субъекта Российской Федерации					

1	Парикмахер	41			
2	Повар, кондитер	119			
	Всего	160			
По направлениям центров занятости населения					
1	Парикмахер			77	
2	Повар, кондитер			21	
	Всего			98	
По направлениям работодателей					
1	Парикмахер				
2	Повар, кондитер			16	7
	Всего			16	7
За счет собственных средств					
1	Парикмахер			13	12
2	Повар, кондитер			8	
3	Официант, бармен			23	
4	Карвинг				8
5	Современное оформление кондитерских изделий				16
	Всего			44	36
	ИТОГО	160		158	43

На базе ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» функционирует Центр оценки и сертификации квалификаций.

В рамках деятельности ЦОСК выстраивается целостная система оценки качества подготовки кадров.

Направлениями его деятельности являются:

- организация разработки профессиональных стандартов, определение перечня компетенций профессионала, критериев их оценки;
- привлечение представителей работодателей в качестве независимых экспертов по разработке требований и оценке квалификации специалистов;
- обеспечение объективной оценки соответствия профессиональных квалификаций кадров (публичность, открытость, прозрачность);
- формирование требований к содержанию и технологиям обучения и повышения квалификации кадров с учетом динамично развивающихся запросов рынка труда.

Региональные профессиональные стандарты разрабатываются на основании установленных квалификационных требований, требований федеральных государственных образовательных стандартов и требований работодателей. Разработка профессионального стандарта особенно сложна тем, что в нем заложены конкретные требования работодателей, которых очень непросто было организовать и подвигнуть на эту работу. Тем не менее, профессиональные стандарты по профессиям «Повар», «Кондитер», «Продавец продовольственных товаров», «Продавец непродовольственных товаров», «Портной», «Парикмахер» разработаны и успешно реализуются.

Методической службой колледжа совместно с работодателями были разработаны контрольно-оценочные средства к профессиональным стандартам, которые постоянно пополняются и обновляются.

Разработке программ на основе модульно-компетентного подхода, на сегодняшнем этапе, отдается много времени, т.к. тестовые задания позволяют констатировать соответствие или несоответствие квалификации, но и дают конкретные рекомендации к решению проблем нехватки знаний или умений сертифицируемым. Работа по созданию учебных модулей ведется в рамках программы развития спектра образовательных услуг и реализации инновационных программ.

Оценка профессиональных квалификаций осуществляется в 2 этапа:

- 1 этап – оценка теоретических знаний (тестирование);
- 2 этап – оценка профессиональных умений (выполнение практического задания).

По результатам выпуска студентам выдаётся диплом государственного образца.

По результатам проверки знаний составляются протоколы, в которых указывается соответствие сертифицируемого заявленной квалификации.

Лицам, успешно прошедшим процедуру сертификации, выдается сертификат профессиональной компетентности.



РЕЗУЛЬТАТЫ РАБОТЫ

Центра оценки и сертификации профессиональных квалификаций

№ п/п	Наименование профессии	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
1	Повар	41	44	39	48	100	138	166	246
2	Кондитер		5	18	48	75	118	106	246
3	Парикмахер						20	53	75

	ИТОГО	41	49	57	96	175	276	325	567

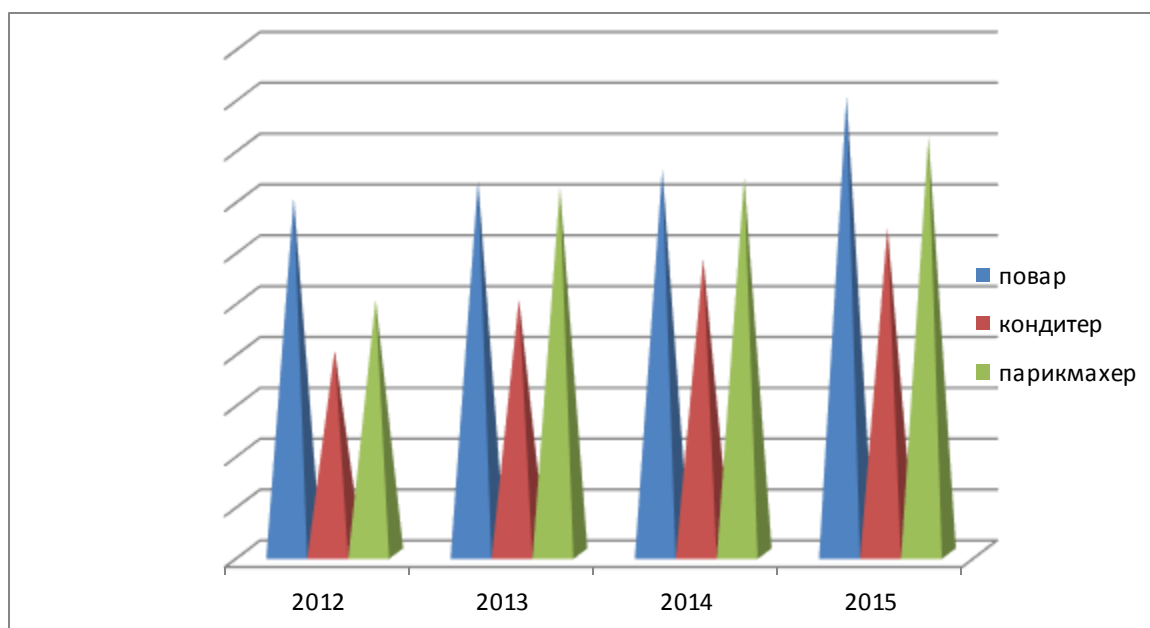


Рисунок 1 Итоги оценки сертификации квалификаций 2015г

В новых условиях сертификация квалификаций выгодна всем: работодателям, конкретному работнику, государству. Она повышает возможность трудоустройства граждан, увеличивает их конкурентоспособность на рынке труда, стимулирует интерес к продолжению образования и обучения, а также облегчает процесс перехода от обучения к трудовой деятельности и от трудовой деятельности – к продолжению обучения. Имеет значение и стоимость сертификации, которая ниже, чем при полном курсе обучения, а также равные для каждого гражданина возможности подтвердить свою квалификацию. Работодатели, получая более квалифицированные кадры, могут уменьшить расходы на обучение и оптимизировать управление человеческими ресурсами. А государство заинтересовано в повышении эффективности образования и обучения, снижении уровня и продолжительности безработицы, обеспечении предприятий и социальной сферы квалифицированной рабочей силой. Все перечисленное содействует решению экономических задач.

В целом сертификация квалификаций дает системный эффект. Осуществляется она посредством оценки профессиональных компетенций. Инструментарий для этого включает контрольно-измерительные и контрольно-диагностические материалы. Система тестового контроля создается для каждого образовательного уровня, система комплексных практических заданий – в соответствии с квалификационными уровнями.

Информация о Центре оценки и сертификации квалификаций размещена и регулярно обновляется на сайте колледжа <http://ktopis.68edu.ru> периодически информация размещается в СМИ.

ПУБЛИКАЦИИ ПЕДАГОГИЧЕСКИХ РАБОТНИКОВ

2010-2016 годы

1. Влияние проектной деятельности на повышение качества образования обучающихся колледжа/авт. Л.В. Близнецова. Электронное СМИ «Педсовет/Pedsovet.org», 2010.
2. Как организовать научно-исследовательскую работу в ОУ/авт. С.И. Климушкина. Электронное СМИ «Педсовет/Pedsovet.org», 2010.
3. Методические рекомендации по выполнению письменных курсовых работ для студентов учреждений среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (повышенный уровень)/авт. – сост.: Т.И. Капралова. – Тамбов: ТОГОАУ ДПО «Институт повышения квалификации работников образования», 2010. – 32 с. ББК74.202.5 УДК 373.1 М54
4. Методические рекомендации по написанию курсовых работ для студентов специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по дисциплине «Экономика отрасли»/авт. – сост.: О.И. Вахрушева. - Тамбов: ТОГОАУ ДПО «Институт повышения квалификации работников образования», 2010. – 20 с. ББК 74.202.5 УДК 373.1 М 54
5. Организация производства: Методические рекомендации по выполнению курсовой работы для студентов учреждений среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (повышенный уровень)/Сост. Л.В. Близнецова. - Тамбов: ТОГОАУ ДПО «Институт повышения квалификации работников образования», 2010. – 38 с. ББК74.560я723 УДК377.6 О64
6. Программа развития культуры личности «Учимся управлять собой и детьми» (психолого-педагогический практикум)/авт. Н.А. Дружинина. – Тамбов: ТОГОАУ ДПО «Институт повышения квалификации работников образования», 2010. – 38 с. ББК68.8я75 УДК 37.015.3 Д76
7. Программа факультативного курса «Основы православной культуры»/авт. А.Б. Зубехина – Тамбов: ТОГОАУ ДПО «Институт повышения квалификации работников образования», 2010. – 13 с. ББК 74.200.25 УДК 372.85 391
8. Программа факультативного курса «Организация исследовательской деятельности»/авт. А.Б. Зубехина – Тамбов: ТОГОАУ ДПО «Институт повышения квалификации работников образования», 2010. – 10 с. ББК 74.205 УДК 371.385 391
9. Требования к выполнению ученических проектов: методические рекомендации для студентов учреждений среднего профессионального

образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (повышенный уровень)/ Под ред. Т.И. Капраловой и Т.В. Смурыгиной. – Тамбов: ТОГОАУ ДПО «Институт повышения квалификации работников образования», 2010. – 42 с. ББК 74.202.5 УДК 373.1 Т66

10. Методические рекомендации по выполнению письменных курсовых работ для студентов учреждений среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (повышенный уровень)/ авт.сост.: Т.И. Капралова – Тамбов: ТОГОАУ ДПО «Институт повышения квалификации работников образования», 2011. -32с.

11. Развитие творческой активности обучающихся в системе профессионального образования / авт.: О.А. Габрук – Техническое творчество: опыт, проблемы, перспективы: тезисы выступлений участников областных научно-технических чтений учреждений начального и среднего профессионального образования. – Тамбов: ТОГОАУ ДПО «Институт повышения квалификации работников образования», 2011. -48с.

12. Методические рекомендации по выполнению письменных курсовых работ для студентов учреждений среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по МДК.03,01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции / авт.-сост. Т.И. Капралова. – Тамбов: ТОГОАУ ДПО «Институт повышения квалификации работников образования», 2012. -48с.

13. Формирование творчества и мастерства в организации обслуживания на предприятиях общественного питания/ авт.: Н.И. Кипень – Техническое творчество: опыт, проблемы, перспективы: тезисы выступлений участников областных научно-технических чтений учреждений начального и среднего профессионального образования. – Тамбов: ТОГОАУ ДПО «Институт повышения квалификации работников образования», 2013. -48с.

14. Исследовательская деятельность как фактор формирования общих и профессиональных компетенций / авт.: Н.А. Илясова – Техническое творчество: опыт, проблемы, перспективы: тезисы выступлений участников областных научно-технических чтений учреждений начального и среднего профессионального образования. – Тамбов: ТОГОАУ ДПО «Институт повышения квалификации работников образования», 2013. -48с.

15. Персональный сайт как средство оценки ИКТ-компетентности педагога /авт. Е.А. Сорокина. Электронное СМИ «Nsportal.ru», 2013.

16. Разработка урока с элементами здоровьесберегающих технологий / авт. Е.А. Сорокина. Электронное СМИ «Педсовет. Pedsovet.org», 2013.

17. Программа учебной дисциплины «Основы исследовательской деятельности». – Тамбов: ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса», 2016. – 16 с.

18. «Технологическая карта открытого урока по немецкому языку «Факторы здорового питания», Мультиурок <http://multiurok.ru>, <http://multiurok.ru/ekaterina-injaz-popova/files/tiekhnologichieskaia-karta-otkrytogho-uroka-po-niemietскому-iazyky-factory-zdorovogo-pitaniia.html>

19 . Презентация «Витамины» (немецкий язык), nsportal.ru,
<http://nsportal.ru/node/2105763>