



Мастерская по компетенции «РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС»

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области
«Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

УТВЕРЖДАЮ
Директор
Т.Е. Шпак
« 05 » 12 2019 г.



ПЛАН РАБОТЫ
МАСТЕРСКОЙ ПО ПРИОРИТЕТНОЙ ГРУППЕ КОМПЕТЕНЦИЙ
ИСКУССТВО, ДИЗАЙН И СФЕРА УСЛУГ
на первое полугодие 2020 г.

Мастерская по компетенции Ресторанный сервис

Тюмень, 2019 г.



Мастерская по компетенции «РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС»

Целью мастерской является практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями, в том числе стандартами Ворлдскиллс Россия.

Основные функции мастерской:

- образовательная деятельность по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования на уровне, соответствующем профессиональным стандартам, лучшему отечественному и международному опыту, в том числе стандартам Ворлдскиллс Россия;
- образовательная деятельность по программам профессионального обучения и дополнительным профессиональным программам (программам повышения квалификации, программам профессиональной переподготовки) на уровне, соответствующем профессиональным стандартам, лучшему отечественному и международному опыту, в том числе стандартам Ворлдскиллс Россия;
- образовательная деятельность по дополнительным общеобразовательным программам для детей и взрослых;
- обеспечение условий для оценки компетенций и квалификации обучающихся;
- проведение профориентационных мероприятий для обучающихся образовательных организаций, в том числе с целью получения первой профессии.



Мастерская по компетенции «РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС»

№ п/п	Мероприятие	Дата проведения	Ответственный	Привлекаемые специалисты	Категория участников	Примечание
1.	Открытие мастерской по приоритетной группе компетенций «Искусство, дизайн и сфера услуг» по компетенции «Ресторанный сервис»	12 декабря	Администрация Воронова Л.Л., заведующий мастерской	Представители организаций сферы услуг, преподаватели предметно-цикловой комиссии «Сервис, биотехнологии, экономика и управление»		
2.	Участие в дооснащении материально-технической базы мастерской в соответствии с инфраструктурным листом ДЭ по КОД 1.1 на 2020 год	Январь	Быкова Е.Л., старший мастер, Воронова Л.Л., заведующий мастерской			
3.	Подготовка пакета документов для аккредитации мастерской как Центра проведения демонстрационного экзамена по компетенции № 35 Ресторанный сервис по КОД1.1. на 2020 год.	Февраль	Воронова Л.Л., заведующий мастерской	Быкова Е.Л, старший мастер ТКПСТ		
4.	Проведение лабораторных работ на базе мастерской по: – МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания – МДК 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания	Январь-март	Воронова Л.Л., заведующий мастерской	Мухутдинова С.С., преподаватель	Студенты 1-2 курсов, обучающиеся по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	



Мастерская по компетенции «РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС»

	– ОП 11 Организация и технология обслуживания в барах					
5.	Проведение учебной практики по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании для обучающихся	Май-июнь	Воронова Л.Л., заведующий мастерской Мухутдинова С.С., преподаватель		Студенты группы ОБП 191, обучающиеся по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	
6.	Проведение мастер – классов рамках марафона #Абилимпикс#тест#драйв обучающихся ПОО Тюменской области, для школьников г. Тюмени и Тюменского района «Профориентационный марафон АБИЛИМПИКС#ТЕСТД#ДРАЙВ: – «Приготовление коктейлей» – «Карвинг» – «Декорирование тортов»	5 февраля 26 февраля	Воронова Л.Л., заведующий мастерской	Мустафаева Р.Н., сурдопереводчик, Преподаватели: Мухутдинова С.С., Осташева О.И., Ворон Е.Л., Тюленева О.А., Сергеева М.С., Участники: Шилова Анастасия, победитель Регионального чемпионата профессионального мастерства для людей с инвалидностью и ОВЗ «Абилимпикс» - 2019, участница Национального чемпионата «Абилимпикс» -	Студенты, школьники МОУ г. Тюмени и Тюменского района с инвалидностью и ОВЗ, педагоги	



Мастерская по компетенции «РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС»

				2019. Мннгазова Полина, серебряный призер регионального чемпионата WorldSkills Russia 2020 по компетенции Ресторанный сервис, Хохлова Кристина, студентка группы ТХК-171(д)		
7.	Проведение мастер – классов: – «Приготовление коктейлей», – «Карвинг», – «Сервировка стола», – «Складыванию салфеток различными способами», в рамках Дня открытых дверей для школьников	29 февраля	Воронова Л.Л., заведующий мастерской Тюленева О.А., преподаватель	Бурла Анастасия, студентка группы ОБП-181, участница Регионального чемпионата WorldSkills Russia 2020 бронзовый призер	Студенты 2 курса, обучающиеся по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, учащиеся школ г. Тюмени и Тюменского района, педагоги, родители	
8.	Проведение мастер – класса по приготовлению различны видов кофе в рамках практических занятий по МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Февраль	Воронова Л.Л., заведующий мастерской	Ворон Е.Л., преподаватель	Студенты 2 курса, группа ПКД -181, обучающиеся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
9.	Разработка электронных	май - июнь	Воронова Л.Л.,	Представители		



Мастерская по компетенции «РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС»

	образовательных ресурсов с использованием современного оборудования мастерской для подготовки к демонстрационному экзамену		заведующий мастерской	Ассоциации гостеприимства (по согласованию)		
10.	Подготовка к демонстрационному экзамену по компетенции Ресторанный сервис	Май-июнь	Воронова Л.Л., заведующий мастерской	Мухутдинова С.С., преподаватель	Студенты группы ОБП 181, обучающиеся по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	
11.	Проведение демонстрационного экзамена в рамках промежуточной аттестации по компетенции Ресторанный сервис	22-27 июня	Воронова Л.Л., заведующий мастерской	Утвержденные главный и линейные эксперты	Студенты группы ОБП 181, обучающиеся по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	
12.	Обучения школьников по программам профессионального обучения: Официант, Бариста в сетевом взаимодействии с ЦОПП по Тюменской области	По мере набора групп	Воронова Л.Л., заведующий мастерской, Рахно А.А., руководитель отделения ЛПО (включая МФЦПК и ДО)	Представители работодателей (по согласованию)	Учащиеся МАОУ г. Тюмени и Тюменского района	
13.	Обучение по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации	01-30 июня	Воронова Л.Л., заведующий мастерской,	Представители работодателей (по согласованию)	30 человек группа	



Мастерская по компетенции «РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС»

	«Купажист безалкогольных напитков» (36 часов), предусматривающая проведение демонстрационного экзамена		Рахно А.А., руководитель отделения ЛПО (включая МФЦПК и ДО)			
14.	Размещение и актуализация информации на стенде мастерской в соответствии с загруженностью мастерской, тематикой проводимых мероприятий	постоянно	Воронова Л.Л., заведующий мастерской	Преподаватели предметно- цикловой комиссии «Сервис, биотехнологии, экономика и управление»		
15.	Подготовка информации для размещения в СМИ по использованию мастерской по приоритетной группе компетенций Искусство, дизайн и сфера услуг по компетенции «Ресторанный сервис»	Один раз в квартал	Воронова Л.Л., заведующий мастерской	Тряскина Ю.А., заведующий ИБЦ		

Заведующий мастерской / Л.Л. Воронова