

Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Ресурсный центр

Инновационная образовательная программа
«Формирование модели образовательно-производственного кластера,
в рамках сетевого взаимодействия (на примере сферы сервиса)»

Диссеминация инновационного опыта представлена
в виде Сборника материалов
*«Об опыте работы членов Городской творческой группы
по реализации инновационной деятельности
в рамках сетевого, кластерного взаимодействия»*



Санкт-Петербург, 2022-2023

АННОТАЦИЯ

Ресурсный центр Колледжа туризма Санкт-Петербурга в рамках реализации инновационной образовательной программы (далее - ИОП) по теме: «Формирование модели образовательно-производственного кластера, в рамках сетевого взаимодействия (на примере сферы сервиса)» и сетевого взаимодействия с профессиональными образовательными организациями среднего профессионального образования (далее - ПОУ СПО) Санкт-Петербурга представляет сборник материалов диссеминации инновационного опыта педагогических работников, участников сетевого, кластерного взаимодействия.

В сборник включены материалы, отражающие работу членов Городской творческой группы в период реализации ИОП в период с 2022 по 2023 год. Совместная деятельность профессиональных образовательных учреждений Санкт-Петербурга, направленная на развитие сетевого, кластерного взаимодействия, позволила презентовать и обобщить инновационный опыт педагогических работников, работодателей, участников образовательно-производственного кластера по направлениям подготовки «Поварское дело», «Ресторанный сервис», «Туризм», «Гостиничное дело», «Коммерция и торговля» в рамках городской научно-практической конференции «Модернизация профессионального образования. Влияние потребности рынка труда на формирование набора ключевых компетенций и подготовку востребованных специалистов» (17 мая 2023 года).

СОДЕРЖАНИЕ

Головских Елена Александровна , Колледж туризма Санкт-Петербурга, Эффективное освоение общих компетенций студентами ПОУ, как условие профессионального становления будущего специалиста, в соответствии с требованиями профессионального сообщества.....	4
Григорьева Марина Анатольевна, Денисова Мария Николаевна , Колледж туризма Санкт-Петербурга, Планирование опережающей подготовки кадров в условиях ее технологического обновления и в соответствии с потребностями регионального рынка труда.....	18
Власенко Дина Михайловна, Евсеева Елена Викторовна , Колледж туризма Санкт-Петербурга, Рипа Светлана Владимировна , ООО «Трэвел Сервис», SMM продвижение в туризме, как инструмент расширения надпрофессиональных навыков.....	26
Иваненкова Татьяна Евгеньевна , Колледж туризма Санкт-Петербурга, Опыт организации мероприятий с привлечением профессионального сообщества для работы в рамках реализации ИОП Ресурсного центра по направлению «Коммерция и торговля».....	43
Каланцева Любовь Альбертовна , Ижорский колледж, Канарейкин Юрий Сергеевич , компания «Grow Food», Требования к уровню освоения профессиональных компетенций выпускника с привлечением работодателей. Разработка программы опережающего профессионального обучения « SMART-компетенции мастера индустрии питания».....	61
Карпенко Татьяна Алексеевна, Яковлева Галина Константиновна , СПБ ГБПОУ «Колледж кулинарного мастерства», Современные тенденции в подготовке высококвалифицированного специалиста в сфере гостеприимства.....	80
Кузнецова Людмила Георгиевна , Колледж туризма Санкт-Петербурга, Практика сотрудничества колледжа с зарубежными ПОУ в области профессионального образования.....	101
Мирзоян Флора Жириковна, Орлова Яна Юрьевна , СПБ ГБПОУ «Сестрорецкий технологический колледж имени С. И. Мосина», Алгоритм вовлечения в образовательный процесс представителей профессиональных сообществ, социальных партнеров.....	111
Тараканова Анна Николаевна , Колледж туризма Санкт-Петербурга, Киселева Ольга Сергеевна , ООО Адмиралтейская, Построение карьеры в гостеприимстве: от выпускника к специалисту.....	121
Федорова Наталья Георгиевна, Иванова Александра Павловна Колледж туризма Санкт-Петербурга, Профорientационная работа как фактор успешного развития профессиональной деятельности.....	132



Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»

**Эффективное освоение общих
компетенций студентами ПОУ,
как условие профессионального
становления будущего специалиста, в
соответствии с требованиями
профессионального сообщества**

Заместитель директора по
учебной работе
Головских Е.А.



Компетенции XXI века

Формирование рамки общих компетенций, востребованных в профессиональной деятельности. Оценка и развитие общих компетенций.

ФОРМИРОВАНИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ: КЛЮЧЕВЫЕ ВОПРОСЫ



Рост значимости ОК для профессиональной успешности и построения карьеры, для развития человеческого капитала организации, отрасли, страны

ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ПОДХОД К СТРУКТУРИРОВАНИЮ

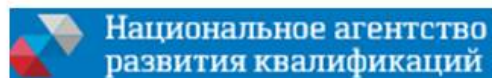


Основания

- ⊗ Деятельностный подход к определению
- ⊗ Универсальный перечень-конструктор
- ⊗ Компетенции интегративны, предметны, диагностируемы
- ⊗ Компетенции, а не предпосылки их формирования



КОЛЛЕДЖ ТУРИЗМА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА



Национальное агентство
развития квалификаций



Базовый центр
подготовки
кадров

**Конкурсный отбор на лучшее
внедрение инструментов
национальной системы
квалификаций**

Номинации конкурса

- «Профессиональный экзамен для студентов»
- «Национальная система квалификаций – конструктор карьеры»
- Квалификация НАСТАВНИК»
- **«Компетенции XXI века»**

По результатам рассмотрения коллективных заявок на участие в проектах, реализуемых Базовым центром АНО НАРК **2022** году, экспертной комиссией определены следующие победители, представившие программы внедрения соответствующих практик:

Итоги конкурсного отбора на лучшее внедрение инструментов НСК **2023**

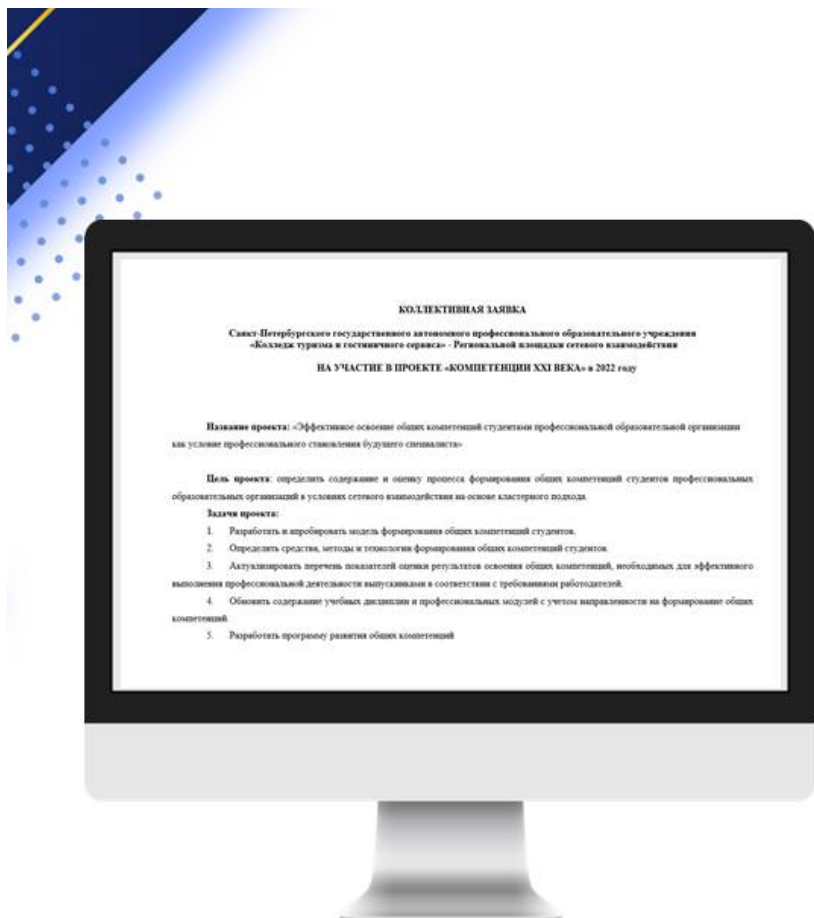
11 АПРЕЛЯ 2023

Подведены итоги конкурсного отбора на лучшее внедрение инструментов национальной системы квалификаций!

По результатам рассмотрения коллективных заявок на участие в проектах, реализуемых Базовым центром АНО НАРК в 2023 году, экспертной комиссией определены следующие победители, представившие программы внедрения соответствующих практик:

— Колледж туризма Санкт-Петербурга (проект «Компетенции XXI века»);

<https://bc-nark.ru/news/67670/>



Преимущества представленного проекта:



Коллективная заявка (в реализации проекта будут участвовать пять профессиональных образовательных организаций)



Охват большой аудитории (количество студентов охваченных программами развития общих компетенций)



Кластерный подход (включение в программу основных профессиональных образовательных программ из области «Искусство, дизайн и сфера услуг»)

Название проекта:

«Эффективное освоение общих компетенций студентами профессиональной образовательной организации как условие профессионального становления будущего специалиста»

Задача 1

Разработать и апробировать модель формирования общих компетенций студентов



Задача 2

Определить средства, методы и технологии формирования общих компетенций студентов



Задача 3

Актуализировать перечень показателей оценки результатов освоения общих компетенций



Задача 4

Обновить содержание учебных дисциплин и профессиональных модулей с учетом направленности на формирование общих компетенций



Задача 5

Разработать программу развития общих компетенций



**Срок
реализации
проекта
2022-2024**

Наша команда

Клинк Ольга Фридриховна
руководитель Базового центра АНО НАРК
Методическое сопровождение реализации проекта

Городские творческие группы

5 ПОУ

Руководитель
ГТГ
Члены ГТГ
(4 человека)

Колледж туризма Санкт-Петербурга

- Миланов Александр Васильевич, заместитель директора по методической работе, куратор проекта
- Барышева Галина Николаевна, руководитель РПСВ
- Головских Елена Александровна, методист
- Игнатова Анна Александровна, методист РПСВ
- Андреева Татьяна Алексеевна, руководитель ТГ
- Стрельцова Наталья Анатольевна, Руководитель ТГ

Члены творческих групп:

- Серебрякова Юлия Михайловна
- Чернова Любовь Александровна
- Безрукова Светлана Валентиновна
- Певцова Светлана Валентиновна
- Тараканова Анна Николаевна
- Кайибова Вероника Казанфаровна
- Петрова Наталья Владимировна

Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «КОЛЛЕДЖ ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНОГО СЕРВИСА»

ПРИКАЗ
№ 09-204-2
г. Санкт-Петербург
от 09.02.2014 № 120

Об утверждении состава творческой группы РПСВ из числа конкурсантов и членов ГТГ федерального оргкомитета «5»

В целях реализации федерального проекта Базового центра АНО «Национального агентства развития квалификаций» «Компетенции XXI века по теме «Эффективное освоение новых компетенций студентами профессиональной образовательной организации как условие профессионального становления будущего специалиста», в ПОУ Санкт-Петербурга, участвующие органы исполнительной власти в рамках деятельности Региональной площадки сетевого взаимодействия в области подготовки кадров по первому шаблону внебюджетных и переподготовки профессий и специальностей СПО «Искусство, дизайн и сфера услуг» - СПб-01

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав городской творческой группы РПСВ из числа конкурсантов и членов ГТГ федерального оргкомитета «5»

Колледж по образованию Санкт-Петербурга
Владимир туркина Санкт-Петербурга
Региональная площадка сетевого взаимодействия
в области подготовки кадров по первому шаблону внебюджетных и переподготовки профессий и специальностей СПО «Искусство, дизайн и сфера услуг»

СОСТАВ ГОРОДСКОЙ ТВОРЧЕСКОЙ ГРУППЫ РПСВ
из числа конкурсантов и квалификационных педагогических работников Колледжа туризма Санкт-Петербурга и ПОУ Санкт-Петербурга, участвующих сетевого взаимодействия по реализации федерального проекта Базового центра АНО «Национального агентства развития квалификаций» «Компетенции XXI века»

№	ФИО	Должность	Наименование ПОУ	
Общее руководство городской творческой группой				
1	Миланов Александр Васильевич	заместитель директора по МР, куратор проекта	Колледж туризма Санкт-Петербурга	
2	Барышева Галина Николаевна	руководитель РПСВ	Колледж туризма Санкт-Петербурга	
3	Головских Елена Александровна	методист	Колледж туризма Санкт-Петербурга	
4	Игнатова Анна Александровна	методист РПСВ	Колледж туризма Санкт-Петербурга	
Городские творческие группы РПСВ				
Руководители групп в ПОУ				
5	Андреева Татьяна Алексеевна	заместитель руководителя	Колледж туризма Санкт-Петербурга	
6	Стрельцова Наталья Анатольевна	преподаватель	Колледж туризма Санкт-Петербурга	
7	Васильев Павел Николаевич	мастер производственного обучения	СПб ГБПОУ «Колледж «Бразильский»	
8	Золушина Виктория Викторовна	методист	СПб ГБПОУ «Колледж культурного мастерства»	
9	Русаки Кристина Александровна	методист	СПб ГАПОУ «Международная академия дизайна и дизайна Д.И. Станиславский»	
10	Гафур Юлия Александровна	заместитель руководителя центра	СПб ГБПОУ «Российский колледж традиционной культуры»	
Члены городской творческой группы				
№	ФИО	Должность	Наименование ПОУ	Специальность
11	Серебрякова Юлия Михайловна	преподаватель	Колледж туризма Санкт-Петербурга	43.02.13
12	Барышева Галина Николаевна	преподаватель	Колледж туризма Санкт-Петербурга	«Товарное и кондитерское дело»
13	Чернова Любовь Александровна	преподаватель		
14	Петрова Наталья Владимировна	преподаватель		
15	Безрукова Светлана Валентиновна	преподаватель		
16	Певцова Светлана Валентиновна	преподаватель	Колледж туризма Санкт-Петербурга	43.02.14
17	Тараканова Анна Николаевна	преподаватель		
18	Кайибова Вероника Казанфаровна	преподаватель		

Программа повышения квалификации «Развитие и оценка общих компетенций, востребованных в профессиональной деятельности»

Ведущий преподаватель – Клинк Ольга Фридриховна,
руководитель Базового центра АНО «НАРК»



1

Модуль 1

Введение в теорию и практику развития и оценки ОК, востребованных в профессиональной деятельности



2

Модуль 2

Разработка требований к ОК, процедур и средств их оценки



3

Модуль 3

Развитие ОК студентов и персонала



4

Итоговая аттестация

Дорожная карта реализации проекта на 2022 год



Конкурс «Компетенции XXI века»

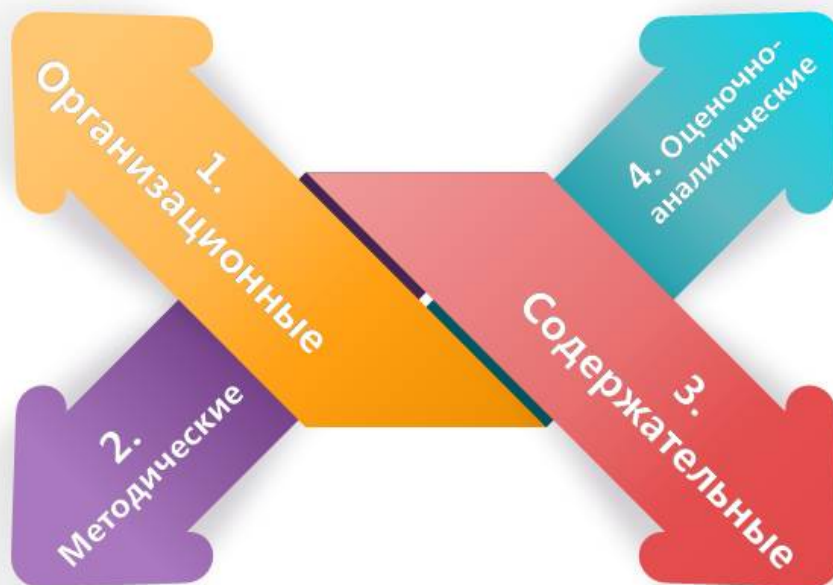
Индикаторы реализации проекта



- Жоличество актуализированных ОПОП, направленных на формирование общих компетенций
- Жоличество педагогических работников, прошедших обучение по вопросам формирования общих компетенций



- Доля разработанных ФОС
- Методические подходы к разработке ФОС



- Жоличество студентов, прошедших оценку ОК и получивших рекомендации по их развитию
- Жоличество работников предприятий, прошедших оценку ОК и получивших рекомендации по их развитию
- Жоличество проведенных мероприятий по трансляции опыта реализации проекта



- Доля ФОС, прошедших внутреннюю экспертизу
- Доля ФОС, прошедших внешнюю экспертизу
- Жоличество разработанных (актуализированных) ОПОП, направленных на формирование общих компетенций, соответствующих требованиям работодателей

Итоги проекта за 2022 год



Дорожная карта реализации проекта на 2023 год



Конкурс «Компетенции XXI века»

Инструментарий для оценки ОК, предоставленных АНО НАРК

3 уровень

4 уровень

5 уровень

6 уровень

Материалы для апробации



Апробация (проведение тестирования)

Обучающиеся по ППКРС

Обучающиеся по ППССЗ

Преподаватели, мастера
производственного обучения

Организация диагностики студентов



Спасибо за внимание
Всегда готовы к сотрудничеству

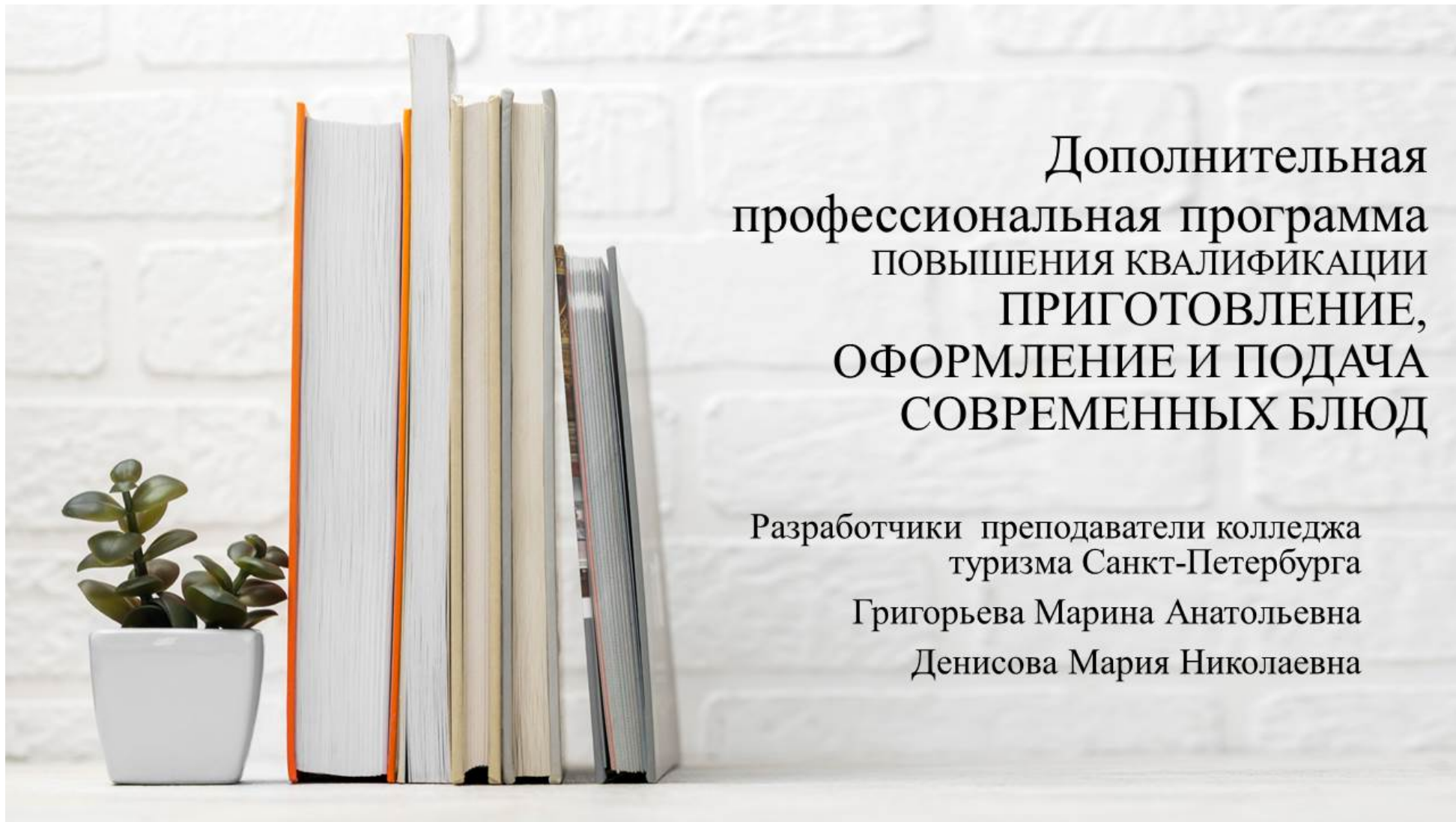
Головских Е.А.



8(812)252-73-40



metodist_09@mail.ru



Дополнительная
профессиональная программа
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ,
ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДАЧА
СОВРЕМЕННЫХ БЛЮД

Разработчики преподаватели колледжа
туризма Санкт-Петербурга
Григорьева Марина Анатольевна
Денисова Мария Николаевна

Цель, задачи реализации программы.

- Программа разработана для повышения квалификации студентов Колледжа Туризма СПб
- Основная цель – повышение квалификации студентов, получивших первоначальные навыки по компетенции «Поварское и кондитерское дело».

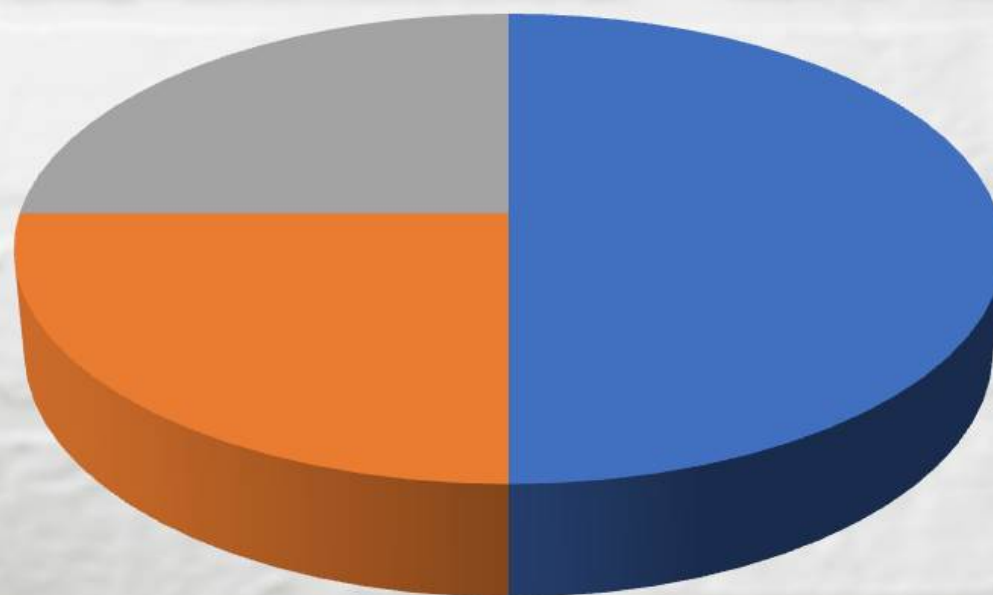


Трудоемкость обучения

- Программа включает два блока
- I - общепрофессиональный цикл - 6 часов
- II - профессиональный цикл 28 часов, из них
- Аудиторные занятия – 6 часов
- Лабораторных занятий – 20 часов
- Итоговое занятие - 4 часа – зачет.



Распределение компетенций



■ современные подходы к приготовлению блюд и напитков

■ освоение приемов работы на инновационном оборудовании

■ креативные подходы к оформлению блюд

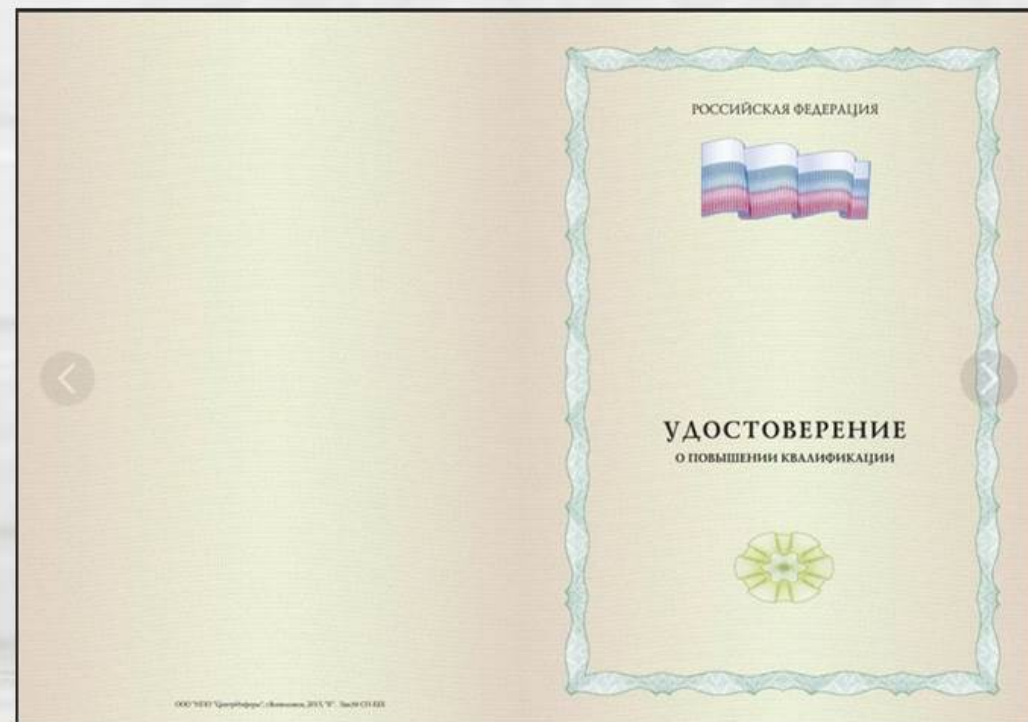
Лабораторные работы

- Разработаны 5 лабораторных работ которые будут проходить в инновационной мастерской Колледжа туризма.





- При успешном освоении программы и прохождении итоговой аттестации выдается документ о повышении квалификации установленного образца.







Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»

Ресурсный центр подготовки специалистов Санкт-Петербурга
«Формирование модели образовательно-производственного кластера,
в рамках сетевого взаимодействия (на примере сферы сервиса)»

ГОРОДСКАЯ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ

Модернизация профессионального образования. Влияние потребности рынка труда на формирование набора ключевых компетенций и подготовку востребованных специалистов

«SMM продвижение в туризме, как инструмент расширения надпрофессиональных навыков»

Власенко Д.М., преподаватель Колледжа туризма Санкт-Петербурга
Евсеева Е.В., преподаватель Колледжа туризма Санкт-Петербурга
Рипа С.В., генеральный директор ООО «Трэвел Сервис»



Санкт-Петербург
17 мая 2023 года



ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ГОРОДСКОЙ ТВОРЧЕСКОЙ ГРУППЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ «ТУРИЗМ»

Изучение и анализ потребности участников сетевого взаимодействия, в образовательно-производственном кластере сферы сервиса и программах опережающего профессионального обучения

- Разработка анкет и проведение опроса специалистов сферы туризма для выявления запросов профессионального сообщества и рынка труда;
- Определение возможных направлений для формирования программ опережающего профессионального обучения

Разработка примерной программы опережающего профессионального обучения

- Тематика программы, количество часов, форма обучения, категория слушателей

Апробация и внедрение программ опережающего профессионального обучения

- Планируется в 2023-2024 уч. году

Мониторинг и оценка результатов реализации программ опережающего профессионального обучения

- Планируется в 2024-2025 уч. году



ТВОРЧЕСКАЯ ГРУППА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ «ТУРИЗМ»

Рипа С.В., генеральный директор ООО «Трэвел Сервис»

Власенко Д.М., преподаватель Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Евсеева Е.В., преподаватель Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Соломина Виктория Анатольевна, генеральный директор ООО «Питершествоие»

Недумова Т.А, преподаватель Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Недосвитий Н.В., преподаватель Колледжа туризма Санкт-Петербурга

travel
service
Т Р Э В Е Л С Е Р В И С

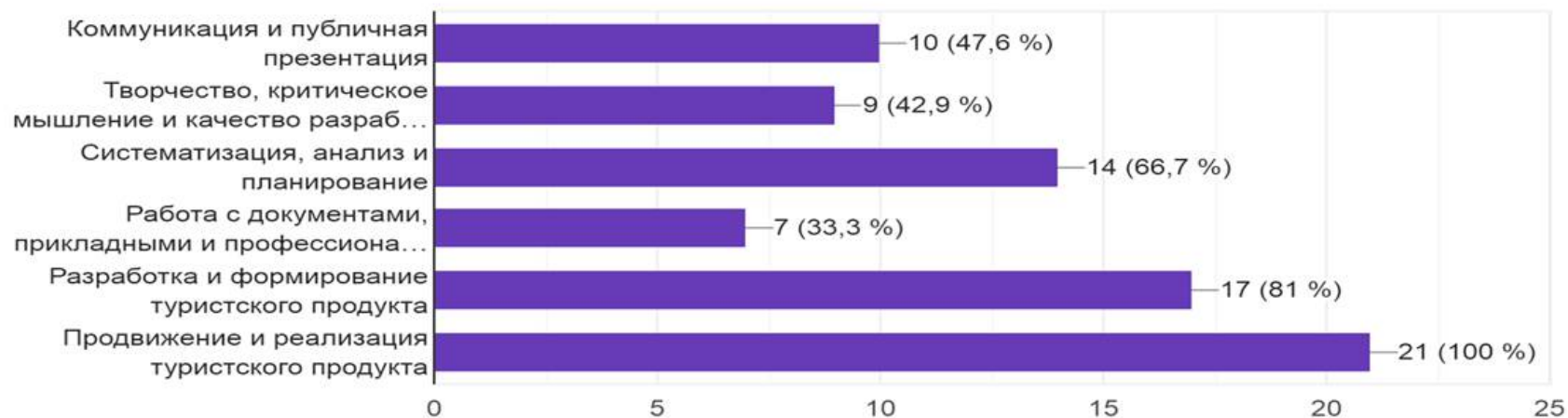




Результаты опроса (21 респондент)

Выберите из списка компетенции, которые наиболее востребованы у специалистов сферы туризма

21 ответ

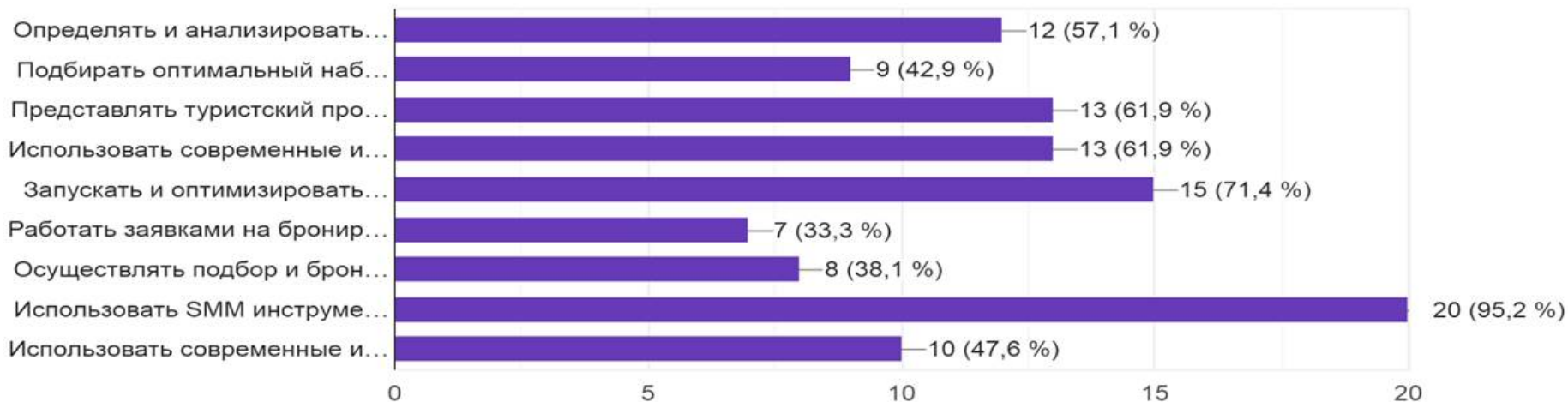




Результаты опроса (21 респондент)

Выберите ключевые навыки, развитие которых необходимо вашим сотрудникам

21 ответ

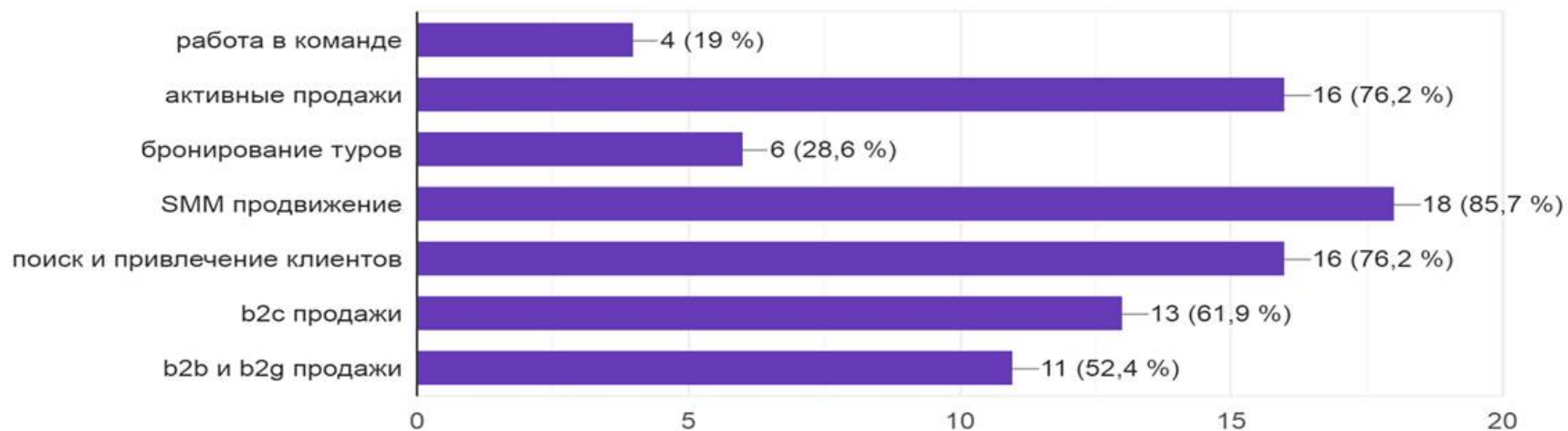




Результаты опроса (21 респондент)

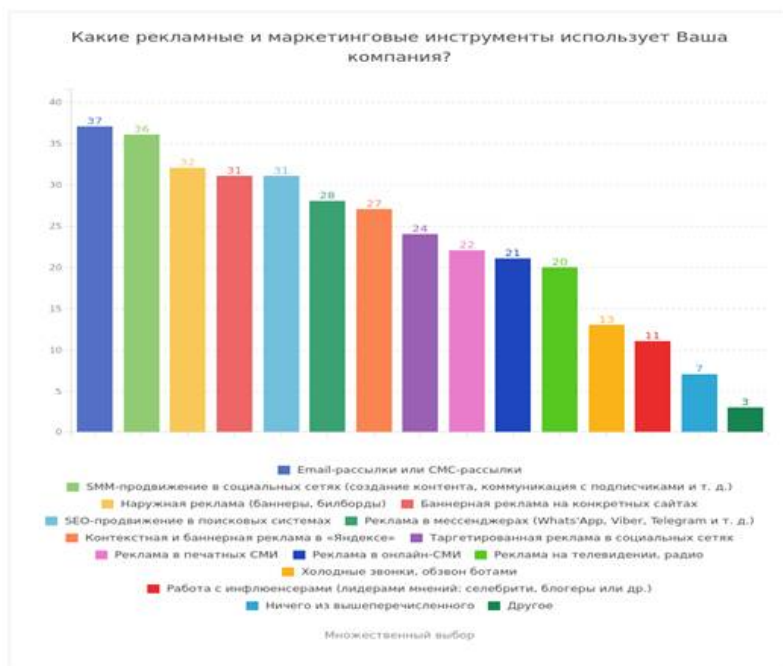
Выберите направление для расширения своих профессиональных навыков

21 ответ





Результаты сбора вторичной информации



Результаты исследования, проведенного Институтом общественного мнения «Анкетолог».

С 15 по 18 апреля 2023 года с помощью онлайн-панели «Анкетолог» было опрошено 1000 занятых россиян, занимающих руководящие должности

36% опрошенных указали SMM-продвижение в соцсетях в качестве одного из основных инструментов продвижения



SMM ПРОДВИЖЕНИЕ

SOCIAL MEDIA MARKETING - МАРКЕТИНГ В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

Это комплекс мероприятий по использованию социальных медиа, в качестве каналов для продвижения компаний, товаров, брендов и решения других бизнес-задач



Разработка примерной программы опережающего профессионального обучения

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «SMM ПРОДВИЖЕНИЕ В ТУРИЗМЕ»

Категория обучающихся

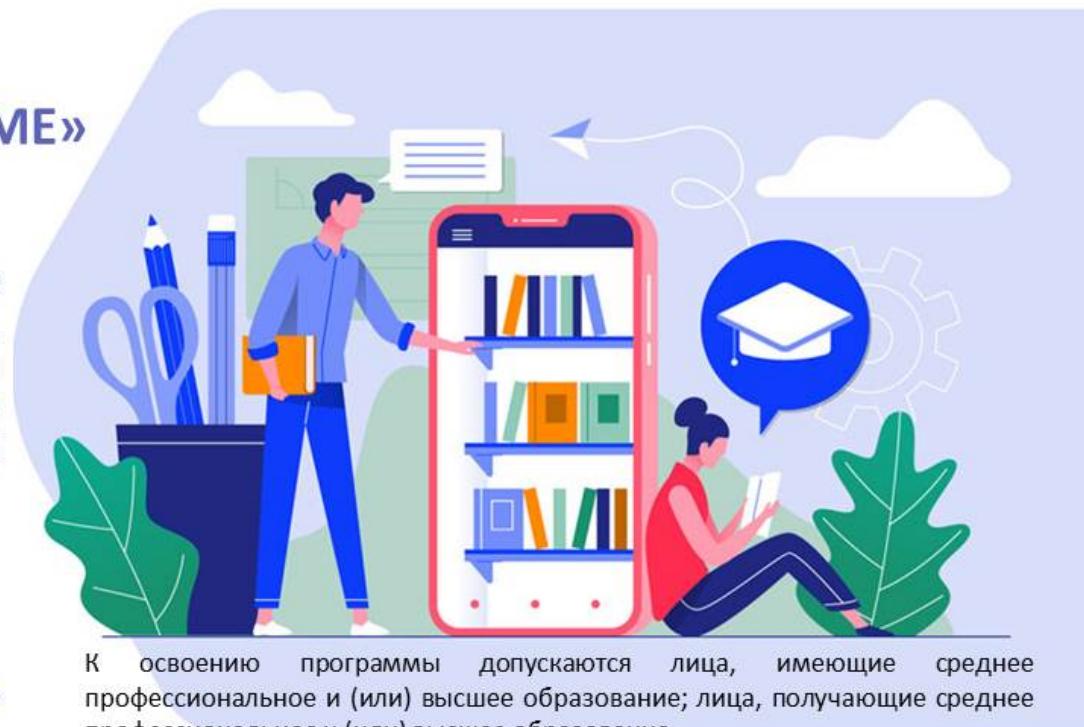
Студенты обучающихся по специальностям 43.02.10 «Туризм», 43.02.16 «Туризм и гостеприимство», работники отрасли туризма, а также специалисты прочих отраслей, заинтересованные в получении дополнительных навыков использования технологий SMM продвижения.

Трудоемкость обучения

Общее количество часов: 36 часов,
в том числе практических занятий 28 часов.

Форма обучения

Очная. Возможна организация обучения полностью или частично в форме стажировки



К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.



Планируемые результаты обучения

УМЕТЬ:

Оценивать характеристики целевой аудитории

Анализировать рекламные кампании конкурентов, тематику площадок в социальных медиа

Использовать рекламные возможности современных социальных медиа и их инструментарий

Подбирать рекламные инструменты социальных сетей для различных турпродуктов

Составлять рекламные объявления (посты) привлекательные для целевой аудитории

Обрабатывать текстовые и графические материалы с использованием программных средств и онлайн-платформ

Размещать рекламные материалы на площадках социальных сетей

Группировать информационные материалы по темам и направлениям

Иметь практический опыт:

Регистрации и оформления сообществ в социальных сетях

Составления тестов рекламных сообщений для социальных сетей

Размещения медийных информационных материалов на площадках социальных сетей

Реагирования на вопросы и комментарии участников интернет-сообществ

Подбора ключевых слов для показа контекстно-медийных объявлений

Составления контент-плана для социальных сетей



Разделы ДППК «SMM продвижение в туризме»

1. Анализ социальных сетей и их контента

2. Анализ целевой аудитории туристских сообществ

3. Создание, ведение и продвижение сообществ в социальных сетях

- Создание контента для целевых групп
- Продвижение в сообществах
- Таргетинговая реклама в социальных сетях
- Составления контент-плана для социальных сетей туристских организаций
- Управление коммуникациями в социальных сетях



Практические занятия

Задание:

Произведите анализ конкурентных сообществ в контакте. Оформите таблицу, включив следующие критерии: название компании и сообщества, ссылка на него, визуальное оформление, описание бизнеса, количество подписчиков, их активность, контент (разделы, тематика, форма, интенсивность) и пр.

Сделайте выводы

Анализ социальных сетей конкурентов

Таблица 1

Название компании/сообщества	Ссылка	Визуальное оформление	Описание бизнеса	Контент	Подписчики
Туристическая компания «Семейный чемодан» (г. Йошкар-Ола, сообщество с 2012 г.). Название несет в себе информацию о том, что туры семейные.	https://vk.com/schemodan_tour	Сообщество в преимущественно в синих цветах с желтыми акцентами. Аватарка как и обложка выполнены в одном стиле и довольно приятны на глаз. Обложка не совсем хорошего качества. Для посетителей и участников сообщества есть несколько рубрик, однако информацию несет только одна из четырех возможных. Это рубрика с товарами компании, где представлены однодневные и многодневные туры. На них указаны цены, а также расписаны их программы. Также в подробной информации все расписано более чем понятно: чем занимаются, реестровый номер, местоположение офисов, контактная информация, ссылки на страницы в других соц. сетях и ссылка на официальный сайт в интернете.	Туристская компания, предлагающая многодневные и однодневные туры, Автобусные туры, Ж/Д и авиа туры, речные круизы, путевки в санатории, экскурсии, организация досуга для школьников.	Посты в основном не несут какой-то обширной информации. Это либо описание новых экскурсий и туров, либо фотографии с туристами. Публикации размещаются часто, почти каждый день.	39 000 участников, однако аудитория «мертвая», так как на публикациях количество лайков не доходит даже до 200 человек при таком количестве подписчиков, а количество комментариев и до 100. Количество просмотров на публикациях варьируются от 3 000 до 36 000. Однако на большинстве постов просмотры в диапазоне от 7 000 до 15 000.
Сказка Странствий: детский семейный и детский отдых (г. Архангельск, сообщество с 2012 г., но	https://vk.com/skazka_deti29	Страница официальная (с галочкой). Обложка довольно серенькая фотография со световыми акцентами. Аватарка в виде часов симпатичная в теплых оттенках с призывом отдохнуть. В сообществе всего одна рубрика с отзывами.	Детский туроператор, предлагающий современные детские лагеря в лучшем соотношении "цена - качество" с гос.компенсацией и	Очень разнообразен: детский отдых, семейная психология, фотографии туристов, а также в	5 529, однако они также «мертвые». Лайков порой не доходит и до 10, самая частая оценка постов 2 лайка. Комментариев можно сказать, что нет вовсе,



Практические занятия

Задание:

Выявите свои целевые группы туристов.

Дайте их характеристику, укажите:

- какие темы их интересуют
 - на какие тематические группы они подписаны
 - каковы их желание
 - какие цели они хотят реализовать, отдыхая
 - что для них самое важное, что их волнует
 - с какими проблемами они часто сталкиваются, как вы можете им помочь
 - и пр.
- Определить возможные темы, которые будут вызывать отклик у ваших туристов

	Сегмент 1	Сегмент 2
	Потребители - дети	Покупатели - родители
Какие темы их интересуют?	Различный видео-контент на разных развлекательных площадках	Всестороннее развитие детей и все, что связано с их благополучием
На какие тематические группы они подписаны?	Развлекательные группы (со смешным контентом)	Сообщества, связанные с развитием детей, здоровьем детей, кулинария
Каковы их желания?	Хотят развлекаться всеми возможными способами или наоборот ничего не делать и «тупить» в телефоне	Чтобы в семье все было хорошо и дети не сидели вечно в телефонах и узнавали мир другими способами
Какие цели они хотят реализовать, отдыхая?	Развлечение	Досуг, отдых, смена обстановки, расширение кругозора, сблизиться с детьми, узнать их по лучше
Что для них самое важное, что их волнует?	Чтобы было не скучно	Чтобы семья была в безопасности
С какими проблемами они часто сталкиваются, как вы можете им помочь?	Выход из зоны комфорта. Путешествие в любом случае небольшой стресс для организма. Нужно вовлечь детей в интересные мероприятия для более быстрой адаптации	Финансовые трудности, комфорт в путешествии. Можно решить путем создания продукта с идеальным соотношением цена - качество. Предоставить таким туристам информацию с вариантами экономии, проводить скидки, объяснять туристам преимущества путешествия, освещать спектр услуг, чтобы все было понятно



Практические занятия


Задание:

Разработайте контент план на текущий месяц. Определите:

- периодичность выхода материалов
- определите график по датам выхода контента
- форму подачи материалов (пост, статья, прямой эфир, клип, история, видеорепортаж ...)
- виды контента (продажный, развлекательный, личный, репутационный и пр.)
- определите тематику материалов
- укажите заголовки материала, его содержание, посыл и конкретный призыв к действию

Результатом работы должна быть таблица "Контент-плана вашего сообщества на конкретный месяц"

Периодичность выхода контента - 4 раза в неделю (пн, ср, пт, вс)							
Дата	Вид контента	Форма подачи	Тематика	Заголовок	Содержание	Посыл	Призыв к действию
10. апр	Репутационный	Пост	Знакомство с компанией	Кто же такая лягушка Мими?	Ознакомление подписчиков с тем, что из себя представляет организация, чем она занимается, ее цели, преимущества и т.п.	Заявить о себе как о благонадежной организации, предостворяющей путешествия	нет (создание первого впечатления)
12. апр	Информационный	Видео	Интересные факты о сказочных персонажах Ярославской области	Сколько же сказочных героев живет в Ярославской области и кто они такие?	Рассказ подписчикам о том какие герои проживают в области и где конкретно (по возможности с пояснением, почему было выбрано именно это место для "прописки")	Заинтересовать подписчиков тематикой сказочных героев	нет (побуждение интереса)
14. апр	Информационный	Пост	Чек-лист мест в Ярославской области, где можно развлечься с детьми	Места, которые нужно посетить с семьей, находясь в Ярославской области	Приведение примеров мест развлечения и пр., где можно отдохнуть с семьей	Привлечь интерес подписчиков к региону	нет (побуждение интереса)
16. апр	Продающий	Пост	Анонс тура "Страна сказок - Ярославия"	Первый авторский тур от лягушки-путешественницы Мими	Рассказ о предстоящем путешествии с описанием мероприятий, выгод, дат заезда и с указанием цены	Привлечь туристов к покупке турпакета	Совершить покупку
17. апр	Вовлекающий	Пост	Анонс скорого прямого эфира о сказочном туризме в Ярославской области	СКОРО! Прямой эфир "Ярославская область - столица русских сказок"	Приглашение подписчиков присутствовать на прямом эфире. Описание тем разговора	Привлечь туристов к посещению прямого эфира	Посетить прямой эфир
19. апр	Вовлекающий	Статья	Рассказ о сказочном туризме в Ярославской области	Ярославская область - столица русских сказок	Статья о сказочном туризме в целом и в Ярославской области в частности. Зачем ехать, что интересного?	Привлечь интерес туристов к региону	нет (побуждение интереса)
21. апр	Информационный	Пост	Советы по путешествиям с детьми	Что обязательно должно быть с собой в путешествие с детьми	Информация о документах, которые важно не забыть, медикаментах, одежде и т.п.	Забота о подписчиках	Быть внимательным к себе и своей семье




Авторские фототуры


5 участников

Вступить в группу


Ещё ▾



Подписаться




Заявки




Отзывы

Услуги



Фототур в Республику А...
от 43045 Р



Аренда фотоаппарата
от 350 Р / час

Показать все

Записи сообщества

Авторские фототуры
Интересные фишки
Красивые фотокарточки
Полезные уроки



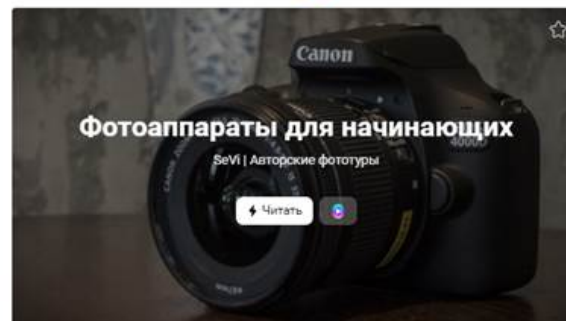
Всем привет! Сейчас вылетит птичка 🐦

Меня зовут Ви. Однажды в мои руки попал телефон с камерой...и... Ещё

SeVi | Авторские фототуры
4 мая в 13:00


Привет!

Я подготовила для тебя статью, в которой привела модели трех фотоаппаратов, которые подойдут для начинающих. Смотри, читай, изучай! Напиши в комментариях какой фотоаппарат у тебя, а если его нет, то напиши, какой хотел бы приобрести. Приятного прочтения! 🍀



Нравится

8



SeVi | Авторские фототуры

21 апр в 8:30

+

...

"Пейзаж Адыгея через объектив фотоаппарата" - фототур в Республику Адыгея с элементами обучения пейзажной съемки

📅 Даты: 28.04.2023 - 02.05.2023

📅 Продолжительность: 6 дней/5 ночей

Ты научишься:

- 📷 Фотографировать бегущую воду
- 📷 Фотографировать природу через отражение в водной глади
- 📷 Снимать панораму путем наложения трех кадров

🏠 Проживание: "Гостиница Руфабго"

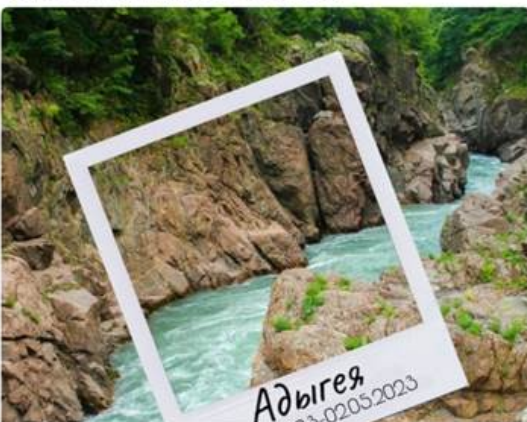
Комфортабельные двухместные номера

🏷️ В стоимость входит:

- Трансфер от/до аэропорта в г. Ставрополь
- Внутренние перевозки по маршруту
- Проживание в двухместных номерах
- Услуги гида-инструктора
- Входные билеты на термальные источники
- Билет на экскурсию в поселок Гузерипль
- Питание по программе

💰 Стоимость: от 43045 рублей

! Скорее записывайся, количество мест ограничено! !





Авторские туры от Мими | Лягушка-путешественница

7 подписчиков

Подписаться



Ещё ▾



Сбор заявок



Отзывы



Рассылка



Ква-ква! 🐸

Меня зовут Мими и я лягушонка, решившая отправиться в путешествие по миру сказок, а в мир... Ещё



Подробная информация

Услуги



Сказочная карта Яросла...
200 Р



Страна сказок: Ярославия
39850 Р

Показать все

Подписчики 7



Василиса



Виктория



Карина



Софа



Саша



Юлия



Зарина

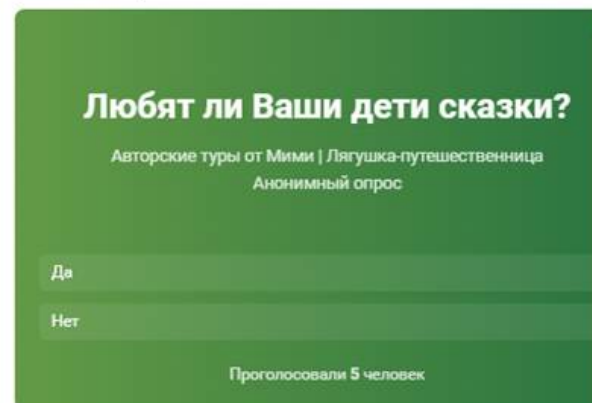
Контакты 1



Авторские туры от Мими | Лягушка-путешественница

11 мая в 9:11

Любят ли Ваши дети сказки?



1



Авторские туры от Мими | Лягушка-путешественница

11 мая в 9:07

Внимание!

Старт продаж авторского 5-дневного тура по Ярославской области "Страна сказок: Ярославия"


Лягушонка Мими приглашает Вас в сказочное путешествие в [Показать ещё](#)





РЕСУРСЫ

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ст.76)
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 марта 2012 г. N 220н "Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "Квалификационные характеристики должностей работников организаций сферы туризма«
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 1 июля 2013 г. N 499 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам" (с изменениями и дополнениями)
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24 декабря 2021 года №913н «Об утверждении профессионального стандарта «Экскурсовод (гид)»



Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»

Городская научно-практическая конференция
«Модернизация профессионального
образования. Влияние потребности рынка труда на
формирование набора ключевых компетенций и
подготовку востребованных специалистов»

Тема: «Опыт организации мероприятий с
привлечением профессионального сообщества для
работы в рамках реализации ИОП Ресурсного
центра по направлению «Коммерция и торговля»

Иваненкова
Татьяна Евгеньевна

17.05.2023



Целевая аудитория

Дополнительные профессиональные программы
Программы повышения квалификации и переподготовки

- **Лица, имеющие среднее профессиональное или высшее образование**
- **Лица, получающие среднее профессиональное или высшее образование**
- **Работодатели**
- **Проект для школьников «Первая профессия»**



Потенциальные партнёры Сетевое взаимодействие



ООО «ЕВРО ХАУС»



ООО «ЛЕНТА»



ООО «МАГНИТ»

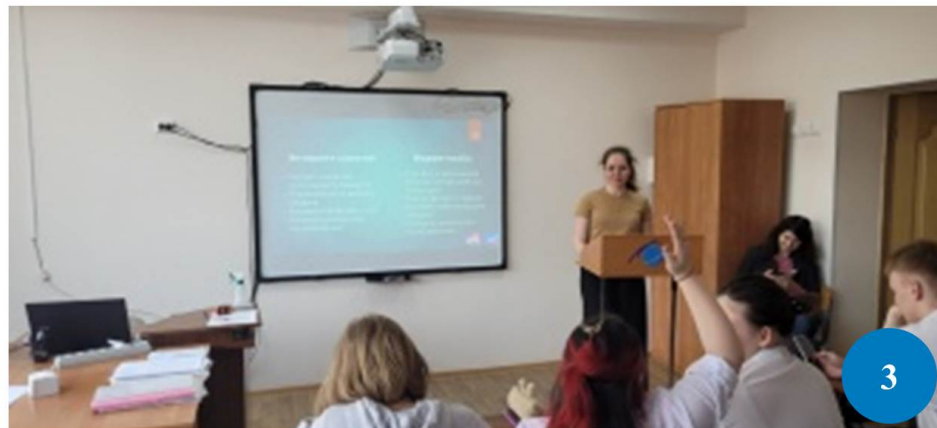


ООО «СЕЗОН»

Круглый стол: «Электронная торговля». Для обучающихся по специальностям «Коммерция (по отраслям)» и «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

Цель проведения мероприятия: Поиск форм конструктивного сотрудничества с потенциальными работодателями. Создание модели выпускника, соответствующего профессиональным требованиям работодателей. Налаживание эффективного взаимодействия Колледжа по содействию трудоустройства выпускников. Повышение квалификации педагогических работников колледжа. Формирование профессиональных компетенций студентов в контексте требований рынка труда.

Круглый стол провела: Ерощенко Татьяной Игоревной – ИП, менеджером по маркетплейсам



Программа обучения по торговле на маркетплейсах. Специальность - специалист по работе с маркетплейсами. Итоговая аттестация - тест из 30-50 вопросов, возможно самопрезентация с защитой резюме

Комитет по образованию	
Наименование ПОУ сетевого взаимодействия	Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» (Колледж туризма Санкт-Петербурга) Ресурсный центр подготовки специалистов

СОГЛАСОВАНО
 Назначенные представители
 «___» _____ 202_г.
 М.П.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 Назначенные ПОУ сетевого взаимодействия
 «___» _____ 202_г.
 М.П.

**Дополнительная профессиональная программа
 ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

Торговля на маркетплейсах

ДППК СМК - 7.2.1 индекс программы (присваивается ОДПО)- 2 __ (сод
 разработку)

Срок реализации программы: 36 часов

Версия №1
 Дата введения: 01 сентября 202_г.

	«Обязанности»	«Функции»/«Исполнение»
Разработчик	ИИТ, Эксперт по маркетингу	Промоков Галина Игоревна
Проектировщик	Руководитель метод. службы сетевого ПОУ	ФНО
Содержатель	Уполномоченный РЧ Исполнитель директора по МТР сетевого ПОУ	Карякина Галина Николаевна ФНО
Версия 1		Стр. 1 из ___

ДППК СМК - 7.2.1 -
 (Индекс программы)

Версия 1

стр. 7

Практическое занятие №1	Проверка знания основных понятий и инструментов	
	Самостоятельная внеаудиторная работа	6
2 Раздел Wildberries		16
Тема 2.1.	Регистрация аккаунта. Обзор и настройка личного кабинета	
Тема 2.2.	Выбор ниши. Анализ товара. Юнит-экономика	
Практическое занятие №2	Выбор товара и просчет юнит-экономики	
Тема 2.3.	Создание карточки товара. Визуальное оформление SEO-оптимизация	
Практическое занятие №3	Создание инфографики и описания	
Тема 2.4.	Упаковка и маркировка. Поставки	
Тема 2.5.	Продвижение товара. Демпинг. Внутренняя и внешняя реклама	
Тема 2.6.	Работа с отзывами, вопросами, рекомендациями	
Тема 2.7.	Отчетность	
	Самостоятельная внеаудиторная работа	12
3 Раздел Ozon		10
Тема 3.1.	Регистрация аккаунта. Обзор и настройка личного кабинета	
Тема 3.2.	Выбор ниши. Анализ товара. Юнит-экономика	
Тема 3.3.	Создание карточки товара. Визуальное оформление. SEO-оптимизация	
Практическое занятие №4	Заполнение характеристик товара	
Тема 3.4.	Упаковка и маркировка. Поставки	
Тема 3.5.	Продвижение товара. Демпинг. Внутренняя и внешняя реклама. Индекс цен	
Тема 3.6.	Работа с отзывами и вопросами	
Тема 3.7.	Отчетность	
Практическое занятие №5	Проверка отчетности. Расчет показателей	
	Самостоятельная внеаудиторная работа	8
4 Раздел. Карьерная стратегия		4
Тема 4.1.	Организация рабочего места. Планирование рабочего дня	
Тема 4.2.	Навыки коммуникации. Личный бренд	
Тема 4.3.	Поиск работы. Оцифровка навыков. Составление резюме	
Практическое занятие №6		
	Самостоятельная внеаудиторная работа	4
Итоговая аттестация		2

1.3. **Планируемые результаты обучения.**
 В результате изучения программы повышения квалификации, обучающиеся должны:

- Регистрировать магазины
- Анализировать рынок - выбирать нишу, изучать конкурентов, работать с системами аналитики
- Оформлять карточки товара - создавать продающий контент для карточек, составлять SEO и ТЗ подрядчикам, устанавливать цену
- Взаимодействовать с отделом поставок, контролировать остатки на складе, соиздавать поставки
- Продвигать товары на площадке - устанавливать скидки, запускать акции, рекламу, оценивать их эффективность, выводить товары в топ, разрабатывать стратегию продвижения
- Оценивать бизнес - анализировать продажи, рассчитывать юнит-экономику, прибыль, спрос
- Работать с клиентами - обрабатывать отзывы, вопросы и работать с возражениями
- Узнаете, какие типы документов потребуются для работы на торговых площадках и как определять подходящий тип логистики, упаковку и маркировку товара
- Узнаете какие бывают типы поставок, что такое инфографика, seo.
- Вести и контролировать документооборот, готовить отчетность
- Узнаете что такое маркетплейс.
- Поймете, кто такой менеджер по работе с маркетплейсами.
- какими навыками должен обладать менеджер по маркетплейсам.
- как организовывать и планировать рабочее место,
- что такое личный бренд и как его развивать,
- как правильно общаться с работодателем,
- как составлять продающее резюме,
- основные понятия на маркетплейсах.
- научитесь базовым функциям в Excel, необходимым для работы
- как заключить договор с клиентом

Знать	Перечисляется содержание и уровень знаний
Уметь	Перечисляется содержание и уровень умений
Владеть/иметь опыт деятельности	Перечисляется способности использования в своей профессиональной деятельности полученных знаний и умений

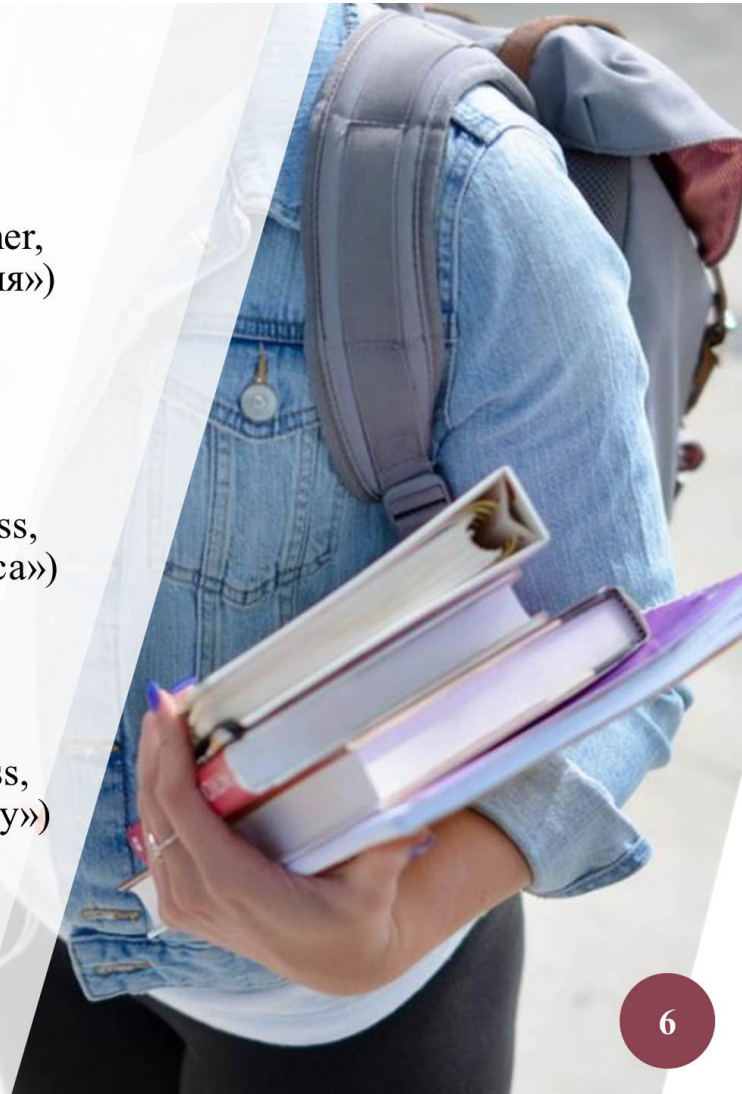
Умения и знания, осваиваемые в рамках программы повышения квалификации, определяются на основе соответствующих разделов профессиональных стандартов и могут быть дополнены с учетом принципа дидактической целесообразности.

1.4. **Трудоемкость обучения.**
 Общее количество часов: (указать количество в часах: от 16ч.)

Статистика





Классификация электронной торговли по двум признакам



Покупки на 5 крупнейших маркетплейсах

Топ-3 категорий товаров

Wildberries	Ozon	AliExpress	Яндекс.Маркет	СберМегаМаркет
 Одежда и обувь для взрослых	 Товары для дома и дачи	 Электроника и техника	 Товары для дома и дачи	 Товары для дома и дачи
 Косметика и парфюмерия	 Электроника и техника	 Товары для дома и дачи	 Продукты питания	 Продукты питания
 Детские товары, включая одежду	 Косметика и парфюмерия	 Одежда и обувь для взрослых	 Электроника и техника	 Электроника и техника

Причина покупки

Wildberries

Быстрая/удобная доставка

Ozon

Быстрая/удобная доставка

AliExpress

Покупать дешевле


Яндекс.Маркет

Быстрая/удобная доставка

СберМегаМаркет

Была хорошая скидка





Преимущества онлайн-торговли

Для продавцов:

- ❖ Быстрый вывод товара на рынок
- ❖ Глобальный масштаб
- ❖ Сокращение издержек
- ❖ Улучшение цепочек поставок
- ❖ Бизнес открыт всегда 24/7/365
- ❖ Персонализация
- ❖ Низкая стоимость распространения цифровых продуктов
- ❖ Массовое обслуживание миллионов покупателей
- ❖ Интерактивное общение с покупателем
- ❖ Накопление информации о предпочтениях клиента

Для потребителей:

- ❖ Повсеместность
- ❖ Анонимность
- ❖ Большой выбор товаров
- ❖ Персонализация
- ❖ Более дешевые продукты и услуги
- ❖ Оперативная доставка
- ❖ Электронная социализация

Недостатки онлайн-торговли

Для продавцов:

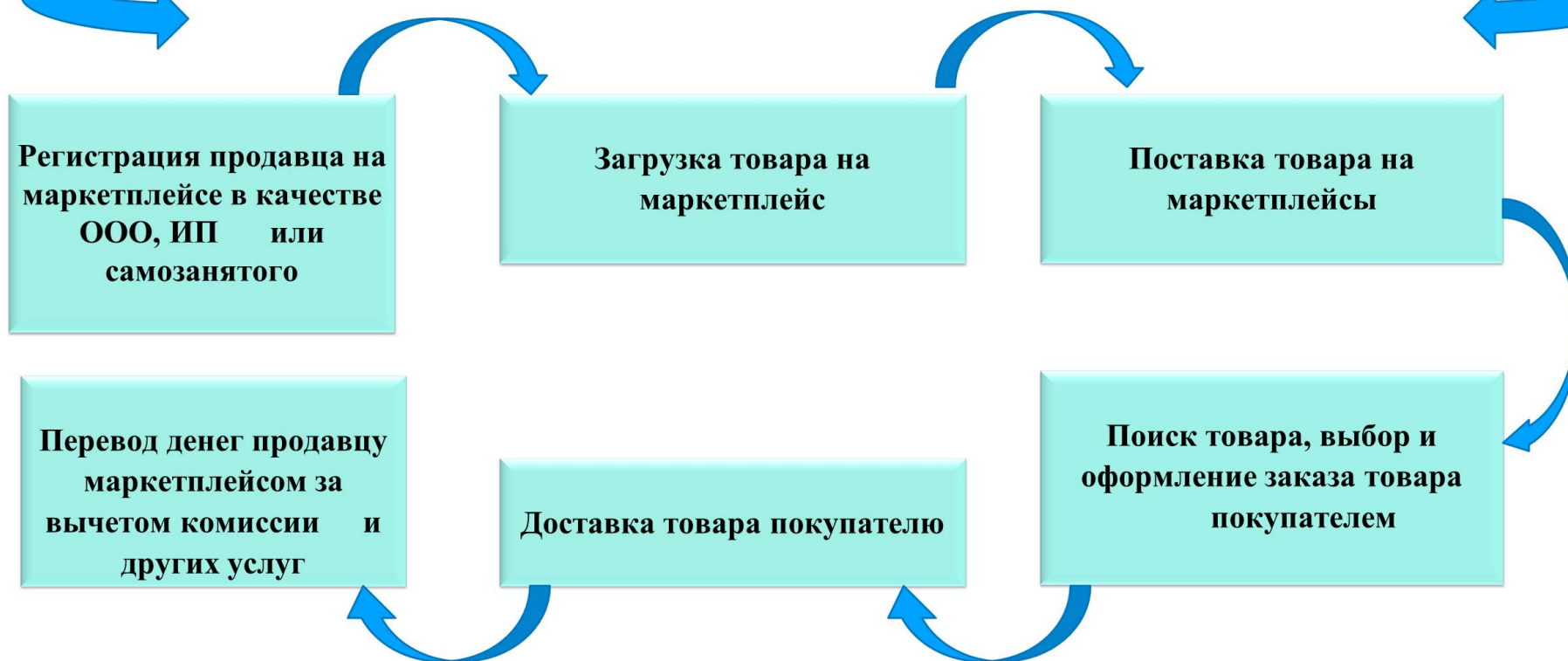
- ❖ Небольшие сложности в узаконивании деятельности
- ❖ Ведение отчетности
- ❖ Безопасность данных

Для потребителей:

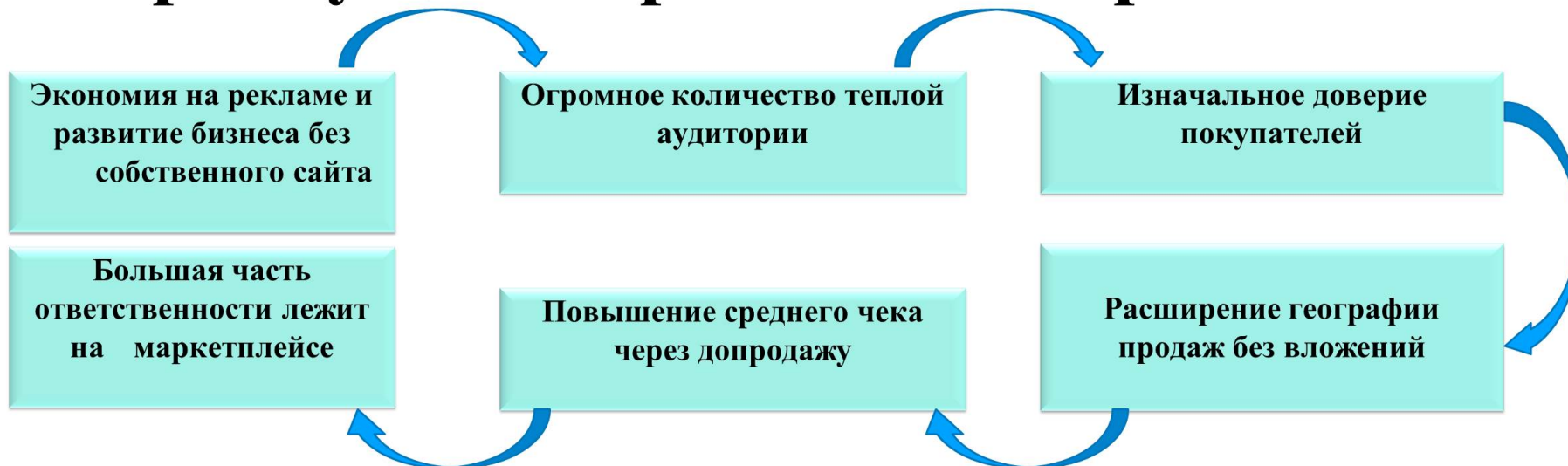
- ❖ Недоверие к услугам продаваемым посредством интернета
- ❖ Невозможность потрогать
- ❖ ожидание доставки



Принцип работы на маркетплейсах



Преимущества работы на маркетплейсах



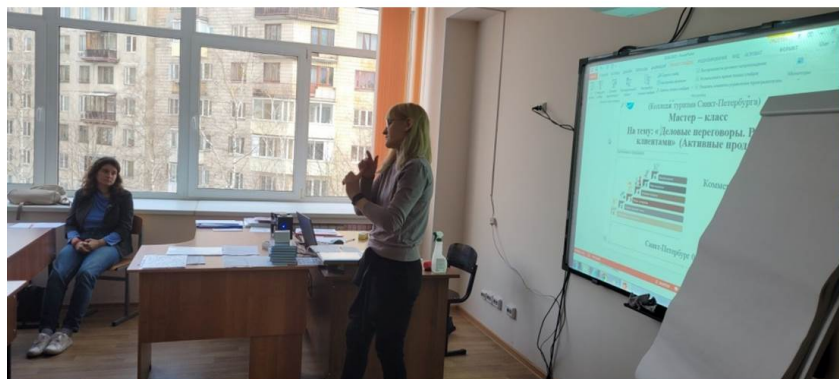
Недостатки работы на маркетплейсах



Мастер-класс: «Деловые переговоры. Работа с клиентами» (Активный менеджмент). Для обучающихся по специальностям «Коммерция (по отраслям)» и «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

Цель проведения мероприятия: эффективное взаимодействие колледжа с работодателями по содействию трудоустройства выпускников, формирование профессиональных компетенций студентов в контексте требований рынка труда.

Мастер-класс провела Майорова Наталья Викторовна – коммерческий директор ООО «ЕвроХаус».



Программа обучения: «Менеджер активных продаж»

название программы

стр. 1

стр. 2

Цель: (сформулировать свой вариант)

Подготовить специалистов для успешной профессиональной деятельности в области активных продаж.

Совершенствование профессиональных компетенций ... (указываются специалисты, прилагаемые для обучения...по...программе), осуществляющих деятельность в области (указываются область, сфера, отрасль профессиональной деятельности):

осуществляемую профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в области (ПК1)*;
 способности(ПК2)*;
 формирование(ПК3)*;
 подготовке и проведению (ПК4)*.

* - условное обозначение компетенции для данной программы.

Задачи: (сформулировать свои и разнести по компетенциям)

- Дать знания об отличиях сфер «активных» и «пассивных» продаж, дать знания о должностях, зарплатных специалистах в сфере активных продаж, должностных обязанностях и **направлениях** профессионального развития;
- Дать знания об основных структурных подразделениях торговых организаций и принципах их взаимодействия (отделы продаж, закупок, логистики, документооборота, бухгалтерии, склад, производство);
- Дать знания об особенностях заработной платы сфере продаж, КРП (ключевые показатели эффективности);
- Дать знания об основных моделях, сферах продаж и их особенностях;
- Дать знания об идеологии и философии продаж;
- Дать знания об основных этапах и критических точках развития специалиста в области активных продаж;
- Дать знания по основным разделам теории продаж (этапы продаж, воронка продаж и конверсия, определение ЛПР, теории потребностей «S.A.B.O.N.E.») и отработать навыки применения данных знаний на практических занятиях (семинары, тренинги);
- Отработать навыки работы в программе **Word** (создание и редактирование текстовых файлов на примере договорной документации);
- Отработать навыки работы в программе **Excel** (создание и редактирование электронных таблиц, работа с основными формулами, функциями, фильтрами на примере прайс-листов и отчетов по продажам);
- Дать знания о программах автоматизации учета (1С, SAB), CRM-системах, ЭДО (электронном документообороте).
- Дать знания о рыночном ценообразовании на примере сферы продаж товаров народного потребления;
- Дать знания о мониторинге и отработать навыки проведения мониторинга цен;
- Дать знания об основных организационно-правовых формах организаций (ООО, ИП) и пакетах уставных документов;

название программы

стр. 1

стр. 2

- Дать знания об особенностях работы с договорной документацией („основные разделы договоров поставки и приложений, заполнение договоров поставки, создание протоколов разногласий);
- Дать знания об особенностях работы с бухгалтерской документацией (ТОРГ-12, счет-фактура, акт выполненных работ, УТД, ТТН, сверки);
- Дать знания о подходах к работе с претензиями с претензиями;
- Дать знания по основам **дистрибуции** и параметрам каналов распределения;
- Дать знания о подходах к контролю дебиторской задолженности;
- Дать знания об основных системах доставки товара, применяющихся на практике (собственный автопарк, взаимодействие с транспортными компаниями, АТИ, курьерские службы) и логистики товародвижения;
- Дать знания о поиске клиентов и особенностях ведения клиентской базы (систематизация данных при отсутствии CRM-системы);
- Дать знания о скриптах продаж.
 (формулируются через перечисление знаний, умений, компетенций, которые освоит обучающиеся в процессе освоения программы).

1.2. Требования к поступающим на обучение

К освоению программы допускаются лица, имеющие или получающие среднее профессиональное образование – ориентиром на студентов своего ПОУ

1.3. Планируемые результаты обучения.

В результате изучения программы повышения квалификации, обучающиеся должны:

обязательно включить новые знания-умения

Знать	Перечисляется содержание и уровень знаний
Уметь	Перечисляется содержание и уровень умений
Владеть/иметь опыт деятельности	Перечисляются способности использования в своей профессиональной деятельности полученных знаний и умений

Умения и знания, осваиваемые в рамках программы повышения квалификации, определяются на основе соответствующих разделов профессиональных стандартов и могут быть дополнены с учетом принципа дидактической целесообразности.

1.4. Трудоемкость обучения.

Общее количество часов: (указать количество в часах от 16ч.)

Аудиторные занятия (указать количество в часах)

В том числе:

Практические (лабораторных) занятий (указать количество в часах)

Самостоятельная (внеаудиторная) работа (указать количество в часах)

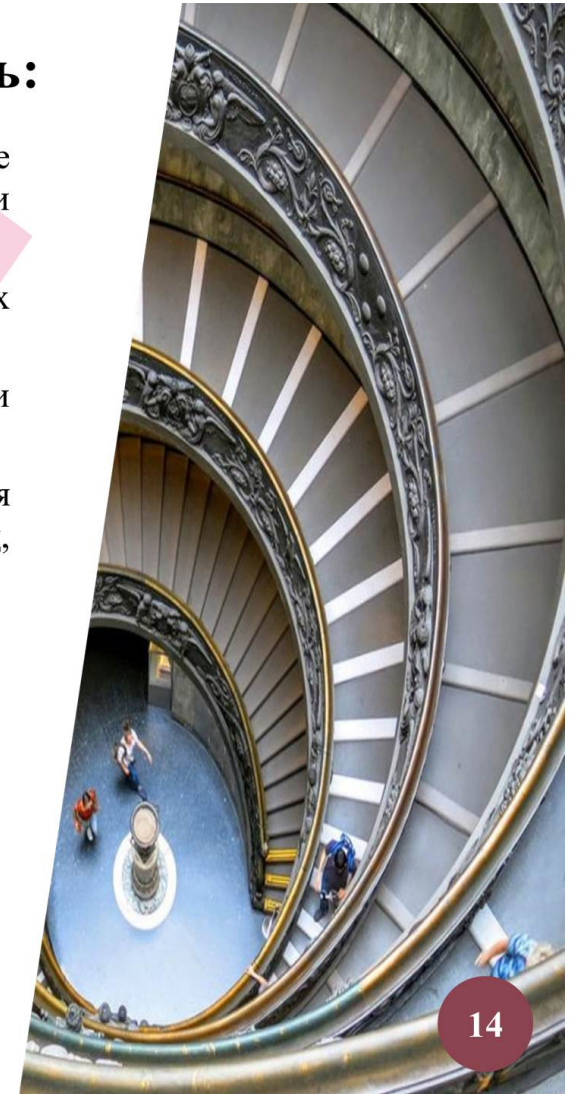
Выездные занятия (указать количество в часах)

1.5. Форма обучения.

Очная, очно-заочная, заочная с применением технологий электронного обучения и дистанционных технологий (указать необходимую форму/формы).

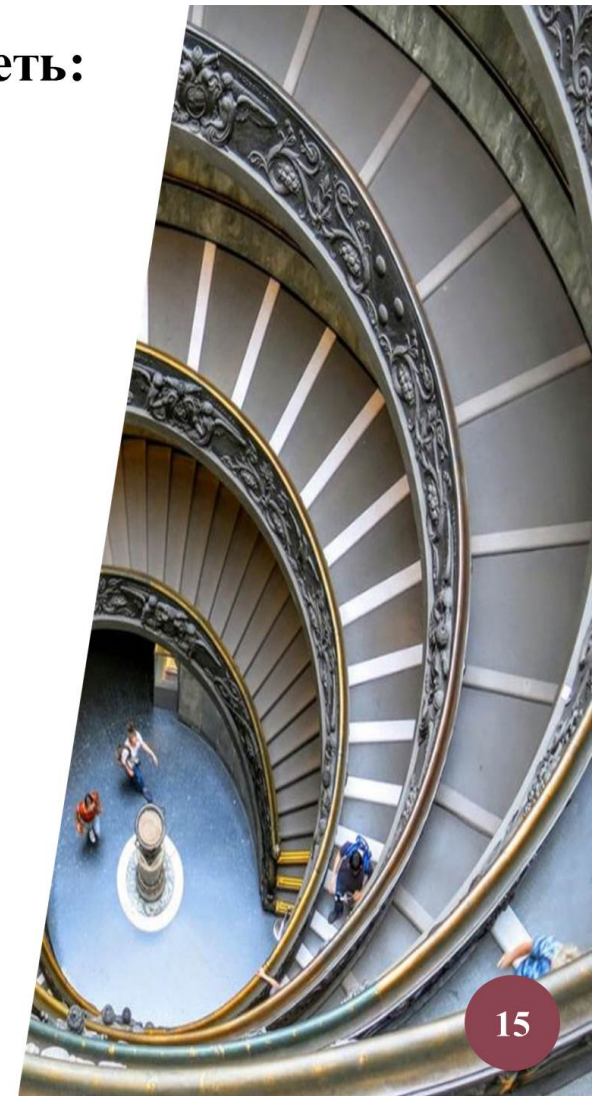
«Менеджер активных продаж» должен знать и уметь:

- ✦ Сферы «активных» и «пассивных» продаж» и основные должности, занимаемые специалистами в сфере активных продаж, должностные обязанности и направления профессионального развития;
- ✦ Основные этапы и критические точки развития специалиста в области активных продаж;
- ✦ Особенности заработной платы сфере продаж, KPI (ключевые показатели эффективности);
- ✦ Структурные подразделения торговых организаций и принципы их взаимодействия (отделы продаж, закупки, логистики, документооборота, бухгалтерии, склад, производство);
- ✦ Модели и сферы продаж;
- ✦ Идеология и философия продаж;
- ✦ Теория продаж. Этапы продаж;
- ✦ Теория продаж. Воронка продаж и конверсия;
- ✦ Теория продаж. Определение ЛПР. Теория потребностей «S.A.V.O.N.E.» ;
- ✦ Холодный поиск клиентов и ведение клиентской базы;
- ✦ Скрипты продаж;
- ✦ Основы дистрибьюции, параметры каналов распределения;



«Менеджер активных продаж» должен знать и уметь:

- ✦ Программы автоматизации учета (1С, SAB), CRM-системах, ЭДО (электронный документооборот);
- ✦ Рыночное ценообразование и его особенности на российском рынке. Мониторинг цен;
- ✦ Основные организационно-правовые формы организаций (ООО, ИП) и пакеты уставных документов;
- ✦ Договорная документация (основные разделы договоров поставки, приложения и дополнительные соглашения. Протоколы разногласий);
- ✦ Бухгалтерская документация (ТОРГ-12, счет-фактура, акт выполненных работ, УПД, ТТН, сверки);
- ✦ Работа с претензиями;
- ✦ Навык контроля дебиторской задолженности;
- ✦ Системы доставки товара, применяющиеся на практике (собственный автопарк, взаимодействие с транспортными компаниями, АТИ, курьерские службы) и логистики товародвижения;
- ✦ **Практические занятия и задания:** Тренинг «Этапы продаж». Создание скрипта продаж. Работа в программе Word – заполнение договора поставки.
- ✦ Работа в программе Excel – работа с прайс-листом, отчетом по продажам. Проведение мониторинга цен. Создание «холодной клиентской базы».





Потенциальные работодатели



Санкт-Петербургский
Центр Туризма

Исследовать образ будущего и
разрабатывать возможную
стратегию



АО Дом Книги

Исследовать методы для
построения развития будущего
компании и уметь
масштабировать их под цели



Санкт-Петербургская
Торгово-промышленная
палата

Проводить стратегию развития
компании



Императорский
Фарфоровый Завод

Анализировать текущую ситуацию
развития на современном рынке и
выстраивать гипотезу



Гипермаркет ОКЕЙ

Уметь применять современные
технологии для развития
компании



ПОСТЕР
(Реклама Санкт-
Петербурга)

Программы автоматизации учета
(1С, SAB), CRM-системах, ЭДО
(электронный документооборот)

16



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

....

 **Иваненкова Татьяна Евгеньевна, преподаватель ВКК**

 **+7 921 937 6417**

 **tanya-igor@bk.ru**

*ГОРОДСКАЯ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ
«Модернизация профессионального образования.
Влияние потребности рынка труда на
формирование набора ключевых компетенций и
подготовку востребованных специалистов»*



**Разработка программы опережающего
профессионального обучения
«SMART-компетенции мастера индустрии
питания»**

Преподаватель Ижорского колледжа: Каланцева Л.А.

11 января 2023г. в РЦ состоялась дискуссия с педагогическими
работниками профильных ПОУ СПб, и представителями
профессионального сообщества



ЗАСЕДАНИЕ ГОРОДСКОЙ ТВОРЧЕСКОЙ ГРУППЫ
ПО РЕАЛИЗАЦИИ ИОП РЕСУРСНОГО ЦЕНТРА
с привлечением представителей профессионального сообщества



SMART-компетенции мастера индустрии питания



- Разработана в рамках реализации инновационной образовательной программы «Формирование модели образовательно-производственного кластера, в рамках сетевого взаимодействия (на примере сферы сервиса)», членами Городской творческой группы из числа педагогических работников Ижорского колледжа и представителями профессионального сообщества из числа «**Grow Food**».
- Разработка выполнена на основе результатов взаимодействия работодателей сферы ресторанной индустрии и учреждений профессионального образования г. Санкт-Петербурга, а также возросших требований к образовательной среде, образовательному процессу, качеству подготовки современных специалистов.

Разработчики:

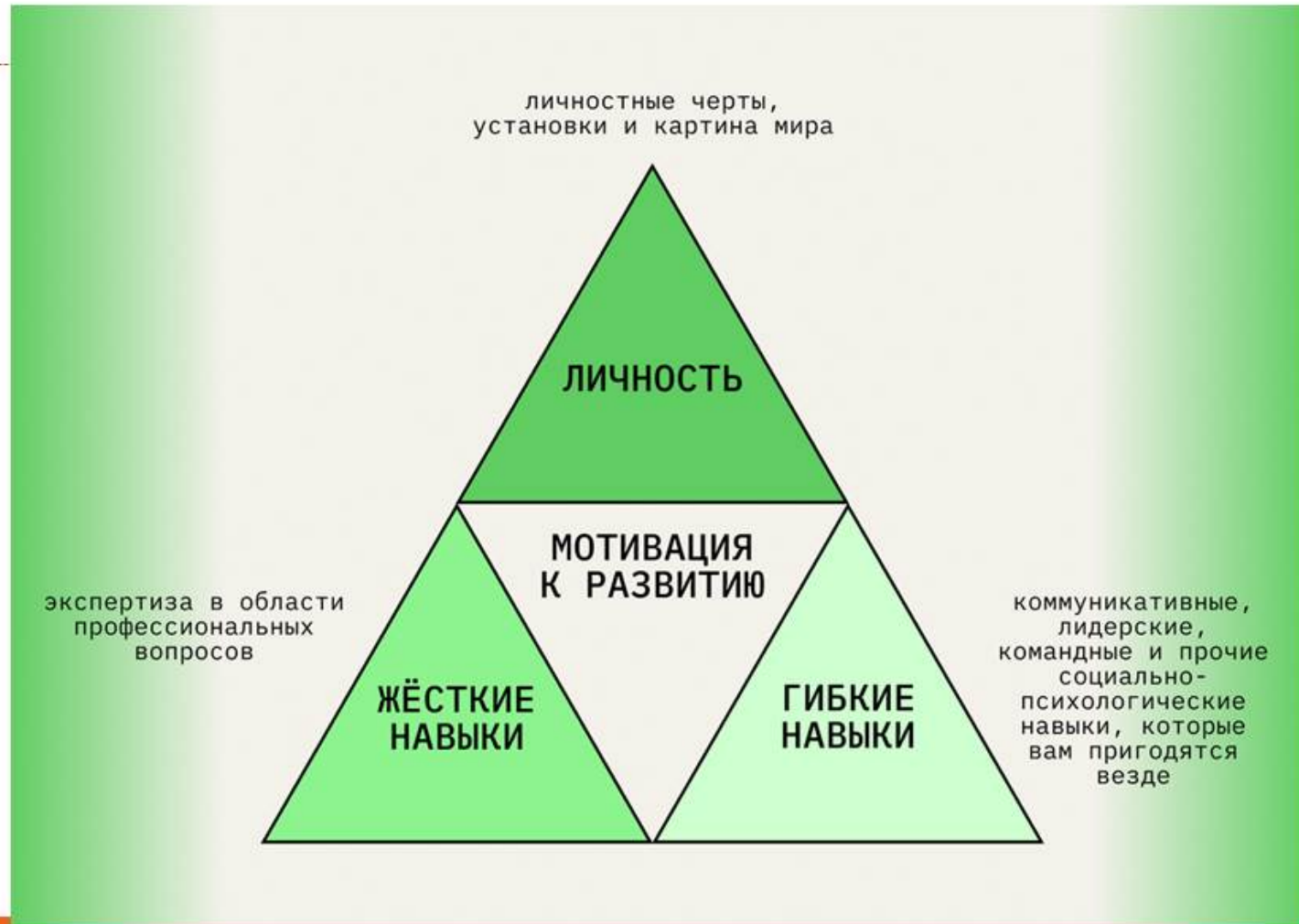
- Каланцева Л.А., преподаватель Ижорского колледжа
- Прусова У.А, преподаватель Ижорского колледжа
- Канарейкин Ю.С. бизнес-тренер компании «Grow Food»

SMART-компетенции мастера индустрии питания

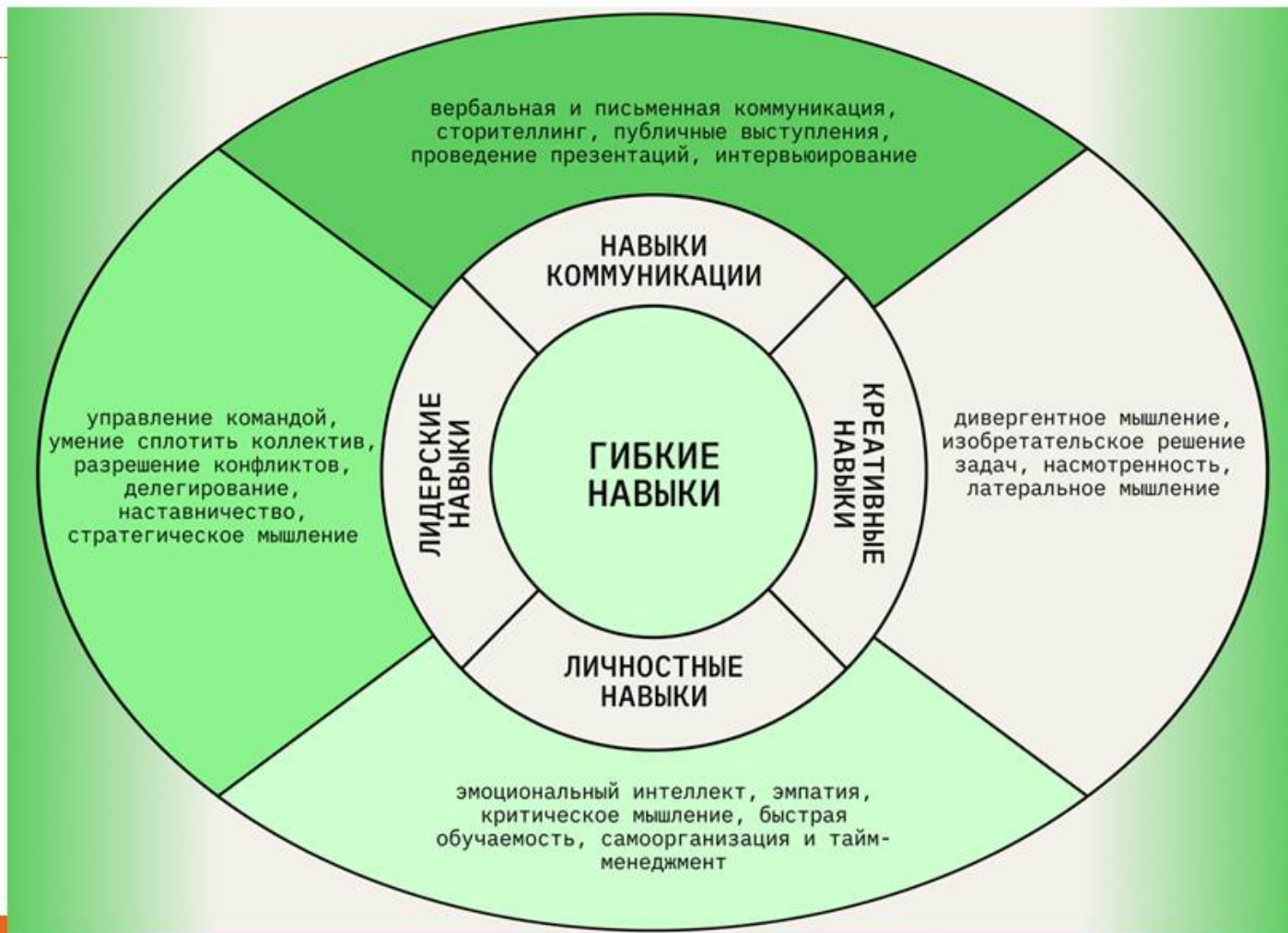
Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации

- Срок реализации программы: 36 часов
- Категория обучающихся: студенты колледжа
- Цель программы: развитие современных надпрофессиональных навыков и ценностно-целевых установок личности, связанных с существованием в информационном, цифровом и SMART-обществе.
- Для достижения цели содержание программы предполагает:
- педагогическое содействие становлению у студентов готовности к самообразованию на основе взаимодействия с техникой и технологиями для реализации общих и профессиональных информационных потребностей личности;
- способствование формированию смарт-компетенций мастера индустрии питания с учетом современной деятельности в информационной действительности в сфере ресторанной индустрии.

Soft skills («гибкие» или «мягкие» навыки)



Soft skills («гибкие» или «мягкие» навыки)



1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ



Задачи программы:

развитие soft skills – гибких навыков, важных для профессиональной деятельности в индустрии питания:

- цифровая компетентность мастера индустрии питания;
- коммуникативная компетентность мастера индустрии питания;
- проектно-исследовательская деятельность мастера индустрии питания;
- лидерство и командная работа мастера индустрии питания.

Планируемые результаты обучения

Гибкие навыки (soft skills) по каждой компетентности, определенной в задачах

- Знать
- Уметь
- Владеть навыками



1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

ДППК СМК 7.2.1 ___

SMART-компетенции мастера индустрии питания

Версия 1 стр. 5

1.3. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы повышения квалификации, обучающиеся должны:

✳

Гибкие навыки (<u>soft skills</u>)	
Цифровая компетентность мастера индустрии питания	
Знать	<ul style="list-style-type: none">– направления информатизации ресторанной индустрии;– технологии электронной обработки заказов;– технологии управления меню.
Уметь	<ul style="list-style-type: none">– пользоваться электронными технологиями (<u>дивайсами</u>); в сфере ресторанного сервиса.
Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none">– работы с электронными таблицами;– использования мобильных приложений.
Гибкие навыки (<u>soft skills</u>)	
Коммуникативная компетентность мастера индустрии питания	
Знать	<ul style="list-style-type: none">– сущность профессиональной коммуникации;– параметры профессиональной коммуникации;– правила коммуникаций в цифровой среде;– основы <u>фудблоггинга</u>.
Уметь	<ul style="list-style-type: none">– использовать социальные сети:<ul style="list-style-type: none">✓ для самообразования;✓ для презентации предприятия;✓ для самопрезентации.
Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none">– делового общения;– <u>фудблоггинга</u>.
Гибкие навыки (<u>soft skills</u>)	
Лидерство и командная работа мастера индустрии питания	

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план программы повышения квалификации «SMART-компетенции мастера индустрии питания»

Наименование разделов, дисциплин (модулей)	Всего, ч	Самостоятельная работа	Аудиторные занятия, ч (в т.ч.)						форма контроля
			Всего,	лекции	лабораторные занятия	практические занятия	семинары	дистанционные технологии	
УД 01 SMART-компетенции мастера индустрии питания									
Раздел 1. Цифровая компетентность мастера индустрии питания	8	3	5	3	0	1	1	0	зачет
Раздел 2. Коммуникации мастера индустрии питания	8	3	5	3	0	1	1	0	зачет
Раздел 3. Лидерство и командная работа мастера индустрии питания	8	3	5	3	0	1	1	0	зачет
Раздел 4. Проектно-исследовательская деятельность мастера индустрии питания	10	3	7	4	0	2	1	0	зачет
Итоговая аттестация	2	0	2	0	0	0	2	0	зачет
ИТОГО	36	12	24	13	0	5	6	0	

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.3. Учебно-тематический план и содержание программы «SMART-компетенции мастера индустрии питания»

Содержание		Кол-во часов
Раздел 3. Лидерство и командная работа мастера индустрии питания		8
Тема 3.1. Лидерство	Лидерство, понятие, виды. Лидерские качества и их развитие. Публичное выступление. Самопрезентация и правила аргументации.	1
Тема 3.2 Командная работа	Группа, команда, коллектив. Стратегии в командной работе. Трудовая мотивация. Стимулы. Факторы, влияющие на эффективность работы команды.	1
Тема 3.3 Тайм-менеджмент	Тайм-менеджмент. Планирование времени и целеполагание. Методы планирования. Принципы и правила планирования времени.	1
Практическое занятие №3	Тренинг командообразования	1
Зачет по теме №3	Проектирование и проведение групповой работы (по заданным условиям)	1
Самостоятельная внеаудиторная работа. Написать эссе. Тема: «Разработка концепции, миссии и целей организации – предприятия ресторанной индустрии»		3
Раздел 4. Проектно-исследовательская деятельность мастера индустрии питания		10
Тема 4.1 Современные тренды индустрии питания	Современные концепции предприятий ресторанной индустрии: <u>free flow (фри-фло)</u> ,	1

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.4. Перечень и содержание дисциплины: тем, практических занятий

2.4.1 Содержание дисциплины

Раздел 2. Коммуникации мастера индустрии питания

(8 ч, в т.ч. лекций 3).

Тема 2.1 Коммуникации в профессиональной деятельности (1 ч).

Профессиональная коммуникация – это система общения в определенной профессиональной области, опирающаяся на ее специфику и знания и структуру профессионального взаимодействия.

ДППК СМК 7.2.1 ___-

SMART-компетенции мастера индустрии питания

Версия I стр.10

Профессиональная коммуникация выступает основой продуктивного взаимодействия специалистов различных профессиональных областей. Это взаимодействие опирается на профессиональный этикет. Эффективность профессиональной коммуникации определяется уровнем коммуникативного воздействия всех участников профессиональных отношений.

Профессиональная коммуникация является важным условием продуктивного функционирования сферы ресторанного сервиса и требует от каждого участника взаимодействия наличия:

- профессиональных знаний;
- определенных профессиональных навыков;
- опыта профессиональной деятельности;

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.4.2 Перечень практических и семинарских занятий

№ темы	Наименование практических занятий (5)	Наименование семинаров (4)
Раздел 1. Цифровая компетентность мастера индустрии питания	Расчет себестоимости и фудкоста <u>кулинарных</u> изделий в электронной таблице	Семинар – круглый стол «Цифровые навыки для самореализации в профессиональной
Раздел 2. Коммуникации мастера индустрии питания	Коммуникативный тренинг «Техники управления своими эмоциями»	Семинар – презентация видеороликов для <u>фуд-блога</u>
Раздел 3. Лидерство и командная работа мастера индустрии питания	Тренинг командообразования	Проектирование и проведение групповой работы (по заданным условиям)
Раздел 4. Проектно-исследовательская деятельность мастера индустрии питания	Разработка меню для конкурса на основе перечня продуктов (аналогия – черный ящик)	Круглый стол «Презентация портфолио фуд фотографий»
	Разработка концепции мастер-класса, подготовка нормативно-технологической документации	

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №4

Тема: Разработка меню и рецептур блюд для конкурса на основе перечня продуктов (аналогия – черный ящик).

Цель работы: формирование навыков организации подготовки к конкурсу профессионального мастерства.

Гибкие навыки (soft skills), соответствующие данной теме: «Проектно-исследовательская деятельность мастера индустрии питания»

Содержание работы:

Тема конкурса разработка сета блюд из рыбы и морепродуктов на основе перечня сырья. Сет должен состоять из 3 блюд: холодной закуски, горячей закуски и горячего второго блюда.

Результат выполнения практического занятия №4

Разработанные рецептуры блюд

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

ДППК СМК 7.2.1 ___ -

SMART-компетенции мастера индустрии питания

Версия 1 стр.21

2.4.4 Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Трудоемкость, ч
Раздел 1. Цифровая компетентность мастера индустрии питания	Обзор автоматизированных систем: https://www.cleverence.ru/articles/elektronnaya-kommertsiya/programmy-dlya-obshchepita-kakuyu-sistemu-ucheta-i-avtomatizatsii-vybrat-dlya-stolovykh-i-kafe/ , подготовка сообщения к семинару (круглому столу) по теме	3
Раздел 2. Коммуникации мастера индустрии питания	Подготовка сценария и запись видеоролика для <u>фуд-блога</u> , на 60 – 90 секунд.	3
Раздел 3. Лидерство и командная работа мастера индустрии питания	Написать эссе. Тема: «Разработка концепции, миссии и целей организации – предприятия ресторанной индустрии» (по заданным условиям). Условия: тип заведения, особенности, кухня, популярные блюда.	3
Раздел 4. Проектно-исследовательская деятельность мастера индустрии питания	Подготовка портфолио фуд фотографий блюд, кулинарных или кондитерских изделий (5 – 10 фото) в формате презентации, слайд шоу, печатных фотографий	3
Всего		12

3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ СОДЕРЖАНИЯ ПРОГРАММЫ



3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-технические условия

Наименование аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Учебный кабинет	Лекции, семинары, практические занятия	Интерактивная доска, компьютер, лицензионное программное обеспечение, принтер.
Компьютерный класс	Практическое занятие «Работа с электронными таблицами»	Интерактивная доска, компьютеры, лицензионное программное обеспечение, принтер.

4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

ДППК СМК 7.2.1 ___ -

SMART-компетенция мастера индустрии питания

Версия 1 стр.22

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Основная литература*

- 1.
- 2.
3.

Дополнительная литература*

- 1.
- 2.
3.

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы в свободной доступе*

- 1.
- 2.
3.

** Указываются электронные адреса баз данных, информационно-справочных и поисковых систем в свободном доступе с описанием содержания ресурса.*

5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ

5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Текущий контроль успеваемости проводится в виде устного опроса на семинарских занятиях, наблюдений и оценки при проведении практических занятий, проверке результатов выполненной самостоятельной работы, в том числе заслушивания докладов, оценке качества и информативности презентаций, видеороликов, фотоотчетов.

Формой итоговой аттестации является зачет, проводимый в устной либо письменной форме.

5.1. Оценочные материалы

Оценочные материалы для проведения итоговой аттестации в форме зачета по дополнительной профессиональной программе «SMART-компетенции мастера индустрии питания».

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки
Цифровая компетентность мастера индустрии питания	Заказ доставки из ресторана	Заказ выполнен, отменен
Коммуникации мастера индустрии питания	Письменный отзыв на пройденный курс в электронном виде или на бумажном носителе.	Отзыв аргументирован, логичен, содержит не менее ½ листа формата А4.
Лидерство и командная работа мастера индустрии питания	Кейс для групповой работы «Составление меню комплексного обеда для иностранной туристской группы (по заданным условиям)»:	Меню обосновано, аргументировано, реально выполнимо, разработано с творческим подходом.
Проектно-исследовательская		Защита проведена с правильным пониманием

5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ

- КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПРИ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
- Критерии оценки знаний по программе повышения квалификации при форме контроля «зачет». Оценку «зачтено» заслуживает обучающийся, обнаруживший всесторонние, систематические и глубокие знания по вопросам программного материала; показавший умение свободно логически анализировать литературу и нормативно-правовые документы, рекомендованные программой, правильно оценивать и четко, сжато, ясно излагать свою точку зрения по проблемам; проявивший творческие способности в процессе изложения учебного материала;
- Формы и условия проведения итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения. К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программой. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных выпускниками смарт-компетентностей обучающихся.
- При успешном освоении программы и прохождении итоговой аттестации выдается документ о повышении квалификации установленного образца.

Спасибо за внимание



Творческих Вам успехов!



Санкт-Петербургское государственное профессиональное образовательное учреждение «Колледж кулинарного мастерства»

Городская
научно – практическая конференция Ресурсного центра подготовки специалистов
«Модернизация профессионального образования. Влияние потребности рынка труда на формирование набора ключевых компетенций и подготовку востребованных специалистов»

Тема: Современные тенденции в подготовке высококвалифицированного специалиста в сфере гостеприимства

Мастер производственного обучения
Карпенко Татьяна Алексеевна

г. Санкт – Петербург
май 2023г

В условиях рыночной экономики опережающее профессиональное образование увеличивает конкурентоспособность рабочей силы, так как повышает ее качество за счет развития адаптивности, способности к непрерывному самообразованию, чувства нового и т. д.



Актуальность разработки стратегии опережающего профессионального образования определяется все возрастающей потребностью современной экономики в специалистах СПО. Обеспечение конкурентоспособности выпускников СПО требует новых методологических подходов в их подготовке.



Ресторанный сервис — это действия, которые персонал последовательно выполняет с момента встречи гостя и до его ухода из заведения.



Чётких правил здесь нет — выбор инструментов, к которым в том числе относятся поведенческие паттерны и коммуникационные ориентиры, определяется концепцией предприятия и ожиданиями целевой аудитории.



Ресторанный сервис как область сферы услуг охватывает несколько профессий – официант, бармен, бариста, повар и специалист по винам и крепкому алкоголю. Как правило, специалист ресторанного сервиса владеет несколькими профессиями.



Специалист в сфере ресторанного сервиса предоставляет гостям высококачественные услуги, связанные с продуктами питания и напитками. Такой специалист всегда должен выполнять свои обязанности профессионально и находиться в контакте с клиентом, чтобы соответствовать его ожиданиям.



Тип подачи услуги зависит от целевой аудитории: от простых схем самообслуживания до изысканного подхода, при котором блюда готовятся на столе гостя. Высококачественные услуги в сфере ресторанного сервиса требуют от специалиста обширных знаний о международной кухне, напитках и винах.



Специалист должен обеспечить полное соблюдение общепринятых правил обслуживания и знать способы приготовления фирменных блюд и напитков для подачи на стол посетителя или в баре.



Согласитесь, что ресторан запоминается не только изысканными блюдами и необычной обстановкой, но и обслуживанием. Причем в ситуации, когда блюда и интерьер просто хороши и не более, сервис может сказать решающее «да» в пользу ресторана. На что готовы пойти рестораторы, чтобы запомниться своим клиентам обслуживанием? Ведь все понимают, что одной вежливости и скорости уже недостаточно!

Одним из важнейших критериев успеха в ресторанном бизнесе по сей день является человеческий фактор. Сегодняшняя публика гораздо просвещеннее, чем раньше. Люди отлично знают свои права и готовы требовать, чтобы их обслуживали качественно. Чем привередливее гости, тем лучше и чище рестораны. Приходится соблюдать стандарты сервиса, чтобы заведение работало бесперебойно и получало прибыль.

Образование должно забегать вперед развития отрасли, ускорять его, вызывать инновации, должно обеспечивать не просто передачу знаний, а эстафету предвидения.



Под опережающим образованием понимается формальное и неформальное дополнительное образование, обеспечивающее оперативное обновление востребованных компетенций.

Задача колледжа – обеспечить и реализовать высокое качество подготовки подрастающего поколения.



Содержание программы

2.1 Учебный план и программы повышения квалификации «креатив в сервисной деятельности»

- Всего часов-32 часа очно + 4 часа дистанционно
- Лекции-16 часов
- Лабораторных- 8 часов
- Практических и семинарских-8 часов
- Самостоятельная работа-2 часа
- Форма контроля-Экзамен

Перечень содержания раздела, дисциплины, практических занятий, лабораторных работ

Перечень лабораторных работ и практических(семинарских) занятий

№ темы	Наименование лабораторных работ	Наименование практических(семинарских) занятий
1	Подача блюд с использованием подсобного стола и в обнос.	Приготовление сырной тарелки, авторского салата.
2	Приготовление эксклюзивных коктейлей	Приготовление коктейлей различными способами.

Учебно-тематический план и содержание программы «Креатив в сервисной деятельности»

Содержание		Кол-во часов
1 раздел		
Тема 1.1	Новые прогрессивные, креативные формы обслуживания в ресторанном сервисе	
Практическое занятие №1	Обслуживание гостей при помощи подсобного стола	
Практическое занятие №2	Обслуживание различных банкетов	
2 раздел		
Тема 2.1	Новые современные способы и методы приготовления коктейлей	
Практическое занятие №3	Современные способы приготовления кофе и коктейлей	
	Самостоятельная работа:	

Планируемые результаты обучения

В результате изучения обучающиеся

должны:

Знать новые технологии прогрессивного обслуживания	Основные требования к подбору Ингредиентов авторских салатов,сыров,фруктов.Алгоритм приготовления блюд на подсобном столе.
Уметь организовать рабочее место на подсобном столе при участии в конкурсах и мастер классах,и проводить обслуживание гостей	Приготовление на подсобном столе в присутствии гостей: авторских салатов,сырные тарелки,фруктовые тарелки,фламбирование,транширование блюд.
Владеть опытом деятельности в ресторанном сервисе	Способность обслуживать гостей применяя новые технологии.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации
«Креатив в сервисной деятельности»



2.2 Календарный учебный график

- Всего-32 часа
- 1 неделя-16 часов
- 2 неделя-16 часов
- 3 неделя-Экзамен

В процессе опережающего обучения студенты должны приобретать знания, умения, способности для успешной работы в инновационной экономике.

Для этого необходимо изменять не только содержание, но и формы организации и способы передачи знаний и информации, т.е. проектировать и применять технологии инновационного обучения, прогнозировать не только образовательную, но и производственную ситуацию в экономике страны.

Следствием такой стратегии станет мобильность квалификаций и профессий.

Именно в этом и заключается актуальность нашего проекта.

Спасибо за внимание!



Источники

- ▶ 1. Батышев, С. Я. Задачи системы профессионального образования в условиях развития рыночной экономики. – М., 1993.
- ▶ 2. Демин В.М. Приоритеты среднего и начального профессионального образования в деле повышения качества подготовки кадров // Начальное и среднее профессиональное образование. – 2009. – №4. – С. 206– 211.
- ▶ 3. Какое среднее профессиональное образование нужно России в XXI веке?

Сборник / Под общей редакцией д.п.н., к.э.н. В. М. Демина. – Москва, 2003. – 288стр.



Колледж туризма Санкт-Петербурга

Практика сотрудничества колледжа с зарубежными ПОУ в области профессионального образования

НМК «Модернизация профессионального образования.
Влияние потребности рынка труда на формирование набора
ключевых компетенций и подготовку востребованных
специалистов»-17 мая 2023, Санкт-Петербург



направления международной деятельности колледжа (2021-2023)



- сотрудничество с зарубежными образовательными и профессиональными организациями
- организация профессиональных мастер-классов и вебинаров для студентов
- повышение квалификации преподавателей и специалистов
- межкультурная коммуникация
- участие в международных проектах, программах, конкурсах и молодежных фестивалях
- организация обучения для иностранных граждан
- организация приема иностранных делегаций, проведения международных конференций и деловых мероприятий



Мастер-классы и вебинары для студентов:

- ❖ вебинары на русском и английском языке о туристских достопримечательностях Еревана и Санкт-Петербурга и национальных праздниках и традициях
- ❖ кулинарные онлайн мастер-классы: пасхальная выпечка, национальные кондитерские изделия, праздничные напитки.

2022-2023 уч.год





Колледж туризма
Санкт-Петербурга

Зарубежные участники :

- Казахстан (Алматы)
- Казахстан (Рудный)
- Армения (Ереван)

Проект
«Книга памяти»
(проект с 2015 года)

Электронная книга формируется из творческих работ студентов, написанных на основе воспоминаний своих родных и близких, участвовавших в сражениях, трудившихся в тылу на благо общей победы над фашизмом





Конкурс профессионального мастерства «Знатоки гостеприимства»

Конкурс среди студентов,
обучающихся по специальностям
«Туризм» и «Гостиничное дело»

Студенческие видеоролики на
английском языке на темы
«Визитная карточка региона» и
«Тематическое оформление номера
для особого гостя»

Март 2023

Зарубежные участники:

- ❖ Армения (Ереван)
- ❖ Казахстан (Астана)





Фотофестиваль «**Природа родного края**»,
посвященный Всемирному Дню Земли
(проводится ежегодно с 2021 года)

- ПЕЙЗАЖ
- ДИКИЕ ЖИВОТНЫЕ
- ЯВЛЕНИЯ ПРИРОДЫ
- УДИВИТЕЛЬНЫЙ МИКРОМИР
- ГЕОЛОГИЧЕСКИЕ ПАМЯТНИКИ ПРИРОДЫ

Зарубежные участники :

- ❖ Казахстан (Алматы, Рудный)
- ❖ Армения (Ереван)
- ❖ Сербия (Врнячка Баня)
- ❖ Узбекистан (Самарканд)





Колледж туризма
Санкт-Петербурга

Зарубежные участники :

- Италия (Мондови)
- Казахстан (Рудный)
- Армения (Ереван)
- Сербия (Врнячка Баня)

декабрь 2021

Фестиваль интерактивных открыток
(с использованием онлайн сервиса Genial.ly)

«Новогодняя открытка друзьям»

Цель - популяризации знаний о национальных традициях празднования Нового года в разных странах, украшении дома, подарках, рецептах праздничного угощения, новогодних песнях и зимних развлечениях, которые можно порекомендовать зарубежным друзьям



Международный конкурс видеоуроков «Современные вызовы развития образования в подготовке специалистов индустрии гостеприимства»

Конкурс видеоуроков педагогов образовательных организаций, занимающихся подготовкой специалистов в сфере туризма, гостиничного и ресторанного бизнеса

Цель конкурса: стимулирование и обобщение лучшего педагогического опыта, профессионального роста педагогов, их методического мастерства

Организатор - Учебно-методическое объединение по профилю «Сервис» Республики Казахстан.

ежегодное участие преподавателей Колледжа туризма Санкт-Петербурга с 2021 года



Зарубежные участники :

- Казахстан (Алматы)
- Армения (Ереван)
- Казахстан (Астана)
- Казахстан (Рудный)

декабрь 2022

Конкурс творческих видеоработ «Колледж глазами студента»

Номинации:

1. «История колледжа»
2. «На занятиях»
3. «Внеурочная деятельность»
4. «Студенты поздравляют»
5. «Большая перемена»



Кузнецова Людмила
Георгиевна,
зам.директора по
дополнительному
профессиональному
образованию,к.п.н.

Адрес: 197022, Санкт-
Петербург, наб. реки
Карповки, д. 11-а
E-mail: odpo8@mail.ru
Телефоны: (812) 456-07-45

ПРИГЛАШАЕМ К СОТРУДНИЧЕСТВУ!



ЦЕНТР МЕЖДУНАРОДНОГО
СОТРУДНИЧЕСТВА
КОЛЛЕДЖА ТУРИЗМА САНКТ-
ПЕТЕРБУРГА



Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Сестрорецкий технологический колледж
имени С.И. Мосина»

Подготовка профессиональной команды для организации и
проведения банкетных мероприятий

Мирзоян Флора Жириковна-методист
Орлова Яна Юрьевна - преподаватель

Банкет — это мероприятие, которое организовывается в честь определенного торжества, значимого события (свадьба, день рождения, годовщина и т. д.). Пожалуй, главными факторами, от которых люди отталкиваются при организации таких мероприятий, являются **бюджет, событие**, в честь которого собираются гости, и индивидуальные пожелания заказчика. Ну, а главными помощниками при проведении банкетов являются распорядитель, администратор, официанты и конферансье.



Проведение банкета

В наше время проведение банкетов в ресторане сравнимо с премьерой в театре, когда труппа имеет возможность показать все свои лучшие профессиональные качества большому числу зрителей. Так и персонал ресторана, обслуживая банкет, должен радушно встретить, продемонстрировать высокую культуру обслуживания, показать свой профессионализм и обеспечить хорошее настроение всех участников торжественного мероприятия, создав тем самым все условия для полноценного отдыха. От правильной и четкой организации работы обслуживающего персонала предприятий общественного питания зависит настроение и самочувствие всех гостей. Культура обслуживания - один из основных критериев в оценке деятельности официантов



Подготовка профессиональной команды для организации и проведения банкетных мероприятий

- **Целевая аудитория курса:** Для всех желающих освоить новую профессию.
- **Форма обучения:** Очная, очно-заочная
- **Количество часов:** 72 часа
- **Выдаваемые документы:** Удостоверение о повышении квалификации

Анонс программы

- Как и кому продавать банкеты
- Как разговаривать с клиентом
- Как составить банкетное меню и рассчитать необходимое количество еды и напитков
- Как подготовиться, чтобы не было сбоев, потери информации и ситуаций «я забыл»
- Как сервировать и украсить банкетный зал
- Как провести мероприятие без сбоев



Виды и формы банкетов

Основные виды банкетов

- английская, когда обслуживание происходит с помощью сервировочной тележки;
- французская, предполагающая сервис «в обнос» гостей;
- русская или «все блюда на стол».

Основные форматы банкетов

- семейный;
- корпоративный;
- деловой;
- свадебный;
- юбилейный;
- детский;
- пикник или барбекю;
- выпускной и др.

★ В зависимости от вида обслуживания, существует два основных вида банкетов с частичным и полным обслуживанием

Алгоритм подготовки и проведения мероприятий

- разработка сценарного плана мероприятия, составление меню и винной карты для различных видов банкетов, сочетание блюд с напитками, составление бюджета мероприятия;
- Сервировка стола, виды посуды, приборов, столового белья в зависимости от вида банкета, распределение обязанностей между сотрудниками;
- проект договора на проведение мероприятия.



Главные задачи

Самое главное при проведении банкетных мероприятий это высокий уровень обслуживания. Квалифицированная работа, элегантный внешний вид, доброжелательное, тактичное и внимательное отношение к гостям являются обязательными условиями культуры обслуживания, и способствует созданию хорошего настроения участников банкета. Именно официант обеспечивает теплую и уютную атмосферу всего мероприятия, поэтому от официантов требуется дисциплина, организованность, вежливость и внимание по отношению к гостям, безусловное выполнение всех распоряжений и указаний.



Успех банкетного мероприятия напрямую зависит от знаний и умений обслуживающего персонала: поваров, метрдотеля, официантов, музыкантов. Первоначальный вклад в общий замысел вносит метрдотель или банкетный менеджер, принимающий заказ.

Именно он обговаривает меню, напитки, расстановку столов и рассадку гостей на празднике. Необходимо уметь четко организовать банкеты, подготовить помещение, в котором будет проходить банкет. Самым важным в ходе того или иного банкета является обслуживание, которое имеет свои особенности в зависимости от вида банкета. Обслуживающему персоналу необходимо знать данные особенности чтобы обеспечить прохождение банкета на высшем уровне.

Спасибо за внимание!



Городская научно-практическая конференция Ресурсного
центра

**Модернизация профессионального
образования. Влияние потребности рынка труда на
формирование набора ключевых компетенций и
подготовку востребованных специалистов**

Построение карьеры в гостеприимстве: от выпускника к специалисту

Тараканова Анна Николаевна,
Колледж туризма и гостиничного сервиса,
преподаватель,
отделение «Гостиничный сервис»

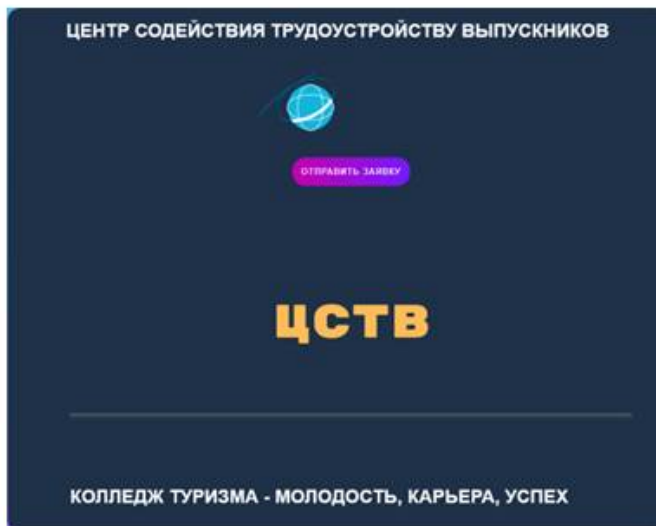
Киселева Ольга Сергеевна,
генеральный директор
ООО Адмиралтейская

Санкт-Петербург - 17 мая 2023г

Выпускник и проблема трудоустройства



Содействие трудоустройству в Колледже



Главной задачей деятельности Центра является содействие трудоустройству выпускников и занятости студентов Колледжа. Здесь вы можете ознакомиться с информацией по содействию трудоустройству выпускников с инвалидностью и ОВЗ, завершивших обучение по программам среднего профессионального образования.

Задачи:

- ☞ Анализ потребностей регионального рынка труда в специалистах имеющих профессиональное образование
- ☞ Обеспечение студентов и выпускников актуальной информацией об имеющихся вакансиях и наличии мест для прохождения практики
- ☞ Осуществление консультационной работы со студентами и выпускниками
- ☞ Разработка методических материалов по вопросам трудоустройства выпускников
- ☞ Осуществление мониторинга трудоустройства выпускников
- ☞ Подбор студентов по заявкам работодателей
- ☞ Организация мероприятий по содействию трудоустройству выпускников
- ☞ Взаимодействие с органами по труду и занятости населения

Проблемы и преимущества выпускников

- Негативные установки
- Отсутствие опыта
- Недостаток навыков поиска



- «Свежие» знания
- Нацеленность на профессиональный и карьерный рост
- Обучаемость
- Быстрая адаптация

Короткие программы обучения

Реализация **гибких коротких программ** профессионального обучения и дополнительного профессионального образования позволит оперативно **реагировать на изменение запросов рынка труда**, обеспечит ускоренную подготовку специалистов и поддержит их **профессиональное самоопределение** в условиях меняющихся требований рынка труда

Роль работодателя

Проблема слабой связи между системой образования и предприятиями является наиболее сильным препятствием на пути к внедрению опережающей подготовки кадров в будущем



Разработка программы

1

- Изучить профессиональный стандарт 43.02.16 Туризм и гостеприимство

2

- Проанализировать варианты адаптации программ к требованиям рынка труда

3

- Согласовать с представителем работодателя перечень формируемых навыков

4

- Сформировать программу по предложенному макету

Организационные этапы = Темы



Практические задания



16 ч

- Составить характеристику должности
- Составить резюме
- Подобрать вакансию
- Откликнуться на вакансию
- Подготовиться к интервью
- Оформиться на работу

Итоговая аттестация



Пройти собеседование с представителем работодателя на
должность в гостинице

Планируемые результаты

ЗНАНИЯ	типы и виды профессиональной деятельности; структура профессиональных стандартов; способы получения информации о вакансиях; правила и методы поиска работы; правила проведения собеседования; правила успешного прохождения собеседования с работодателем; основные положения трудового законодательства
УМЕНИЯ	составлять алгоритм поиска работы; оформлять документы для трудоустройства; проходить собеседования; разбираться в трудовом договоре и его разновидностях; заниматься самообразованием, культурно выражать свои мысли; планировать и реализовывать профессиональную карьеру
НАВЫКИ /ПРАКТИЧЕСКИЙ ОПЫТ	активных действий на рынке труда; поиска свободных вакансий; составления поисковых писем; ведения поисковых телефонных звонков; составления автобиографии; составления резюме; подготовки к интервью с представителем работодателя; поведения на собеседовании; оформления трудового договора



Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»

Профориентационная работа как фактор успешного развития профессиональной деятельности



Заведующая
профориентационной работой
Федорова Наталья Георгиевна

Секретарь приемной комиссии
Иванова Александра Павловна

Санкт-Петербург
2023 г.

Этапы профориентационной работы



Цель профориентации:

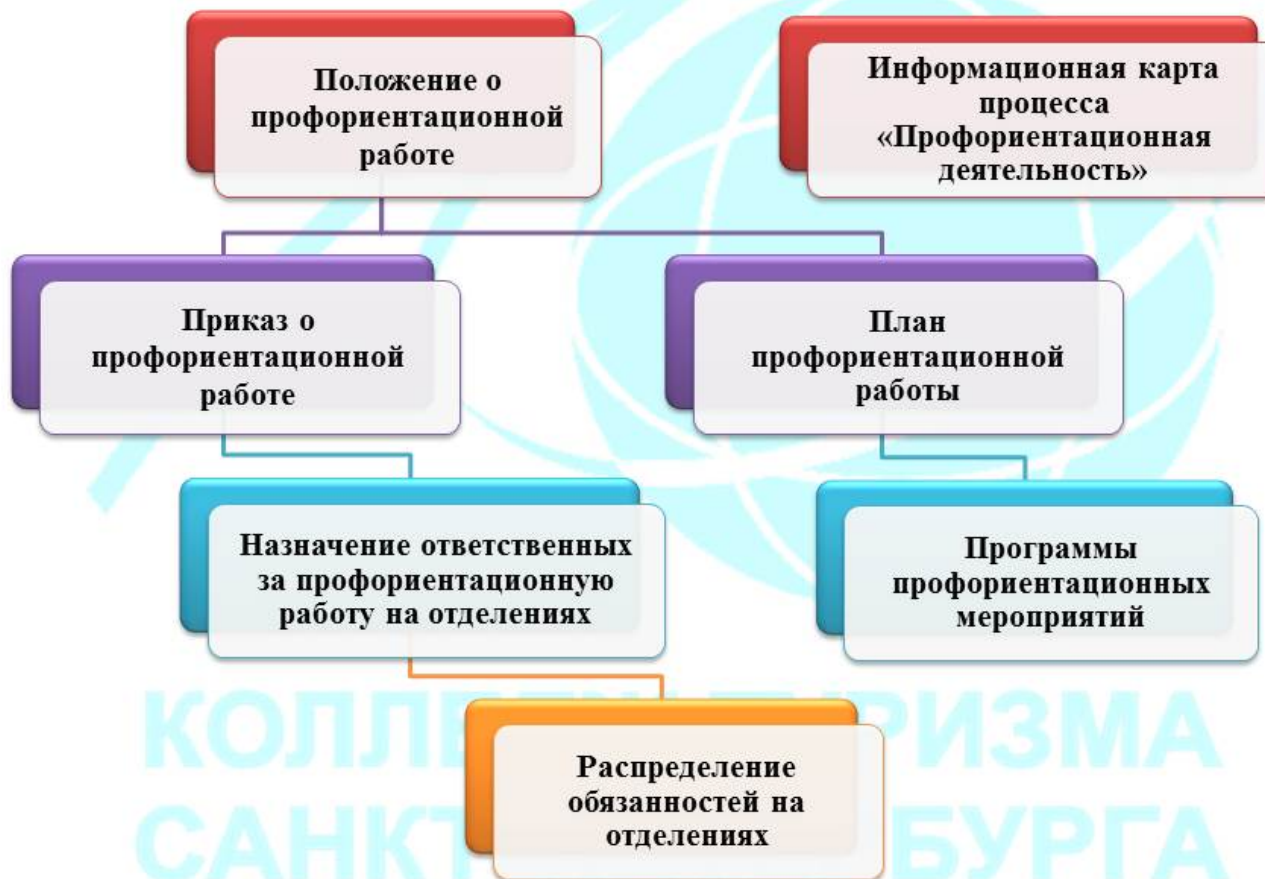
- ✓ формирование мотивации у учащихся школ, лицеев к получению профессионального образования;
- ✓ знакомство учащихся школ, лицеев с профессиями, специальностями Колледжа.

Цели и задачи социального партнерства:

Объединение усилий заинтересованных сторон, разработка современных практико-ориентированных программ, расширение информационного поля обучающихся и их родителей, установление более тесной связи между образовательными организациями и предприятиями

**КОЛЛЕДЖ ТУРИЗМА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

Организация профориентационной Работы в Колледже



Сетевое взаимодействие ОУ представляет собой их совместную деятельность



Колледж туризма Санкт-Петербурга

Уважаемые коллеги!

В рамках профессионального просвещения молодежи приглашаем Ваше учреждение к сотрудничеству.

Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» является одним из ведущих учебных заведений Санкт-Петербурга.

В колледже 6 учебных корпусов, в том числе: учебная мастерская Гостиница «Юность», учебная мастерская Турфирма «Лицей Трэвел», два учебных ресторана

Экскурсии по учебным мастерским и лабораториям
Презентации профессий и специальностей
Проведение мастер-классов и профессиональных проб
Проведение уроков профориентации, профориентационных конкурсов, тематических конференций, олимпиад
Проведение викторин, деловых игр
Проведение Уроков мужества «Устный журнал. Подвиг поваров и официантов в годы Великой отечественной войны»; «Подвиг Ленинградских строителей в годы Великой отечественной войны»; «Блокадный Ленинград»
Выступления на родительских собраниях и классных часах с презентацией «Профессиональное образование»
Дни открытых дверей с мастер-классами и профессиональными пробами
Ознакомление с условиями поступления, обучения, продолжения образования в ВУЗах, трудоустройстве



Примерная программа проведения мероприятия на отделении

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к приказу
№ ____ от _____

Программа проведения профориентационного мероприятия

Дата 21.02.2023, Время в 13.00

Место проведения: учебный корпус, наб. реки Карповки, д.11-а
Отделение: «Туризм»

Участники: сетевые партнеры ГБОУ СОШ № 110 Выборгского района 53

Цель мероприятия:

- формирование у учащихся представлений о содержании труда профессионалов в сфере туризма и гостеприимства;

	Время	Мероприятие
1	13:00	Встреча. Регистрация
2	13:05	Презентация колледжа и специальностей отделения
	13:15	Интерактивная презентация логистика/не логистика
	13:35	Туристская анимация «Масленица»
	14:05	Урок по туроператорской деятельности
4	14:40	Рефлексия – анкетирование (отзывы)

Программа проведения профориентационного мероприятия на отделении

Дата: ____ → Время: ____

Место проведения: _____

Отделение: «_____»

Сетевые партнеры (при проведении экскурсии)

ГБОУ СОШ № _____ района _____ человек (_____ класс)

Цель (экскурсия/фестиваля...) - формирование у учащихся представлений о содержании труда профессионалов в сфере: _____ Ознакомление со специальностями: «_____»

1. → Организация мероприятия

1.1 Презентация на тему «Наш колледж», презентация отделения (время в мин.)

1.2 Экскурсия по учебным мастерским (при составе группы от 15 человек, группа разбивается на подгруппы (время в мин.)

1.3

Ознакомление со специальностью «_____»

1.1 Введение в историю _____ студент гр. _____ (время в мин.)

1.4 Конкурс пословиц по профессии - группа _____ (время в мин.)

1.5 Викторина (деловая игра «_____») - гр. _____ (время в мин.)

1.6 Мастер-класс студентов «_____» с профессиональными проблемами (время в мин.)

Ответственные за подготовку и проведение мероприятия, подготовку студентов

педагог, организатор _____

преподаватель _____

Студенты гр. _____

Рефлексия – анкетирование (отзывы)

Общее время – 45 мин. (1ч 30 мин.)

Мастер-классы и профориентационные пробы на отделении «Ресторанный сервис»



Мастер-классы и профориентационные пробы на отделении «Гостиничный сервис»



Мастер-классы и профориентационные пробы на отделении «Туризм»



Мастер-классы и профориентационные пробы на отделении «Коммерция и строительство»



Мастер-классы и профессиональные пробы для дошкольников



Обратная связь

День открытых дверей и другие чудеса

Ольга Палатенко

25 окт в 23:02

Отзыв участ



Школа (№, район)

Ваша оценка (+/-):

1. Организация меропр
2. Презентация профес
3. Организация мастер

Мне особенно понравилось то, что мы узнали про и

Добрый день!

23 октября побывали с внуком-девятиклассником на Дне открытых дверей на отделении «Ресторанный сервис». Полный восторг!!! Не только у молодого человека, но и у бабушки. Увидели и услышали много интересного, поговорили по-английски, разгадывали загадки, побили в роли психолога, упустились разными вкусностями и даже побросали мяч в баскетбольную корзину! (кстати, не только внук, но и бабушка :)))
Вы — большие молодцы! Все получилось замечательно!
Весной мы ездим на День открытых дверей на общеобразовательное отделение. Внуку тогда уже очень понравился колледж и с будущей профессией он определился. Но после посещения субботнего мероприятия мечта попутить в Ваш колледж стала для него одним из самых главных приоритетов на ближайший год.

К огромному сожалению слишком поздно увидела информацию о профориентационном мероприятии «Моя студенческая неделя». Подскажите, пожалуйста, будет ли еще в этом учебном году проходить подобная акция?
На зимних или весенних каникулах?
Заранее благодарна за ответ.

С уважением,
Ольга Палатенко

Отзыв участника профориентационного мероприятия

« 25 » 10 2021 г.

Школа (№, район) *№432, Выборгский р-он*

Ваша оценка (+/-):

1. Организация мероприятия
2. Презентация профессии
3. Организация мастер-классов

Ваши пожелания

Желаю всем участникам и организаторам в подготовке этого мероприятия интереса и успехов, а также всем участникам приятных встреч. Спасибо!

Школа (№, район) *Таштинский р-н, Вурдакская с/пш*

Ваша оценка (+/-): +

1. Организация мероприятия
2. Презентация профессии
3. Организация мастер-классов

Ваши пожелания

Успехов и процветания Вашему колледжу и нам - расскажем в это время о своем учебном заведении!!! Ждем 1 сентября 2022 года на открытие!

АНКЕТА УЧАСТНИКА

Дата: *25.10.21* Школа №: *432* Класс: *9Б*

Организационное мероприятие: *Ресторанный сервис*

Департамент: *Туризм и гостиничный сервис*

Ф.И.О.: *Палатенко Ольга Сергеевна*

Предоставляю являясь представителем для своего образовательного учреждения. Таким образом, подтверждаю эффективность моего участия.

Получившая, пожалуйста, оценку по каждому критерию от 1 до 5 — оценка качества участия.

1. Мне понравилось до мероприятия
2. Мне понравилось после мероприятия
3. Понравилось мне все было ясно и понятно
4. Понравилось мне было интересно
5. Понравилось узнавать и получать для себя профессиональную информацию
6. Понравилось взаимодействие с вами как участника мероприятия

Отвечая на вопросы:

1. Что для вас запомнилось больше всего?
Встреча с вами, ребята, общение.
2. Какую ценность мероприятия вы видите для себя, каковы перспективы?
Профессиональные навыки, знания.
3. Что колледжу вы рекомендуете более улучшить?
Визуальную часть.
4. Что хотелось бы повторить?
5. Заинтересованы ли вы своим учебным заведением?
6. Ваши пожелания для улучшения организации подобных мероприятий?
Вы проводите, проводите семинары!

Спасибо за участие!

Новости

97_8Б_ Классная_Страна

Занятие мастер-класс на отделении гостиничного сервиса в колледже туризма на проспекте Энгельса. Студенты колледжа интересно рассказали о своей учебе и показали навыки. Мы с удовольствием попробовали. Это пригодится любому красиво сервировать стол или заправить кровать. Благодарю...



Школа (№, район)

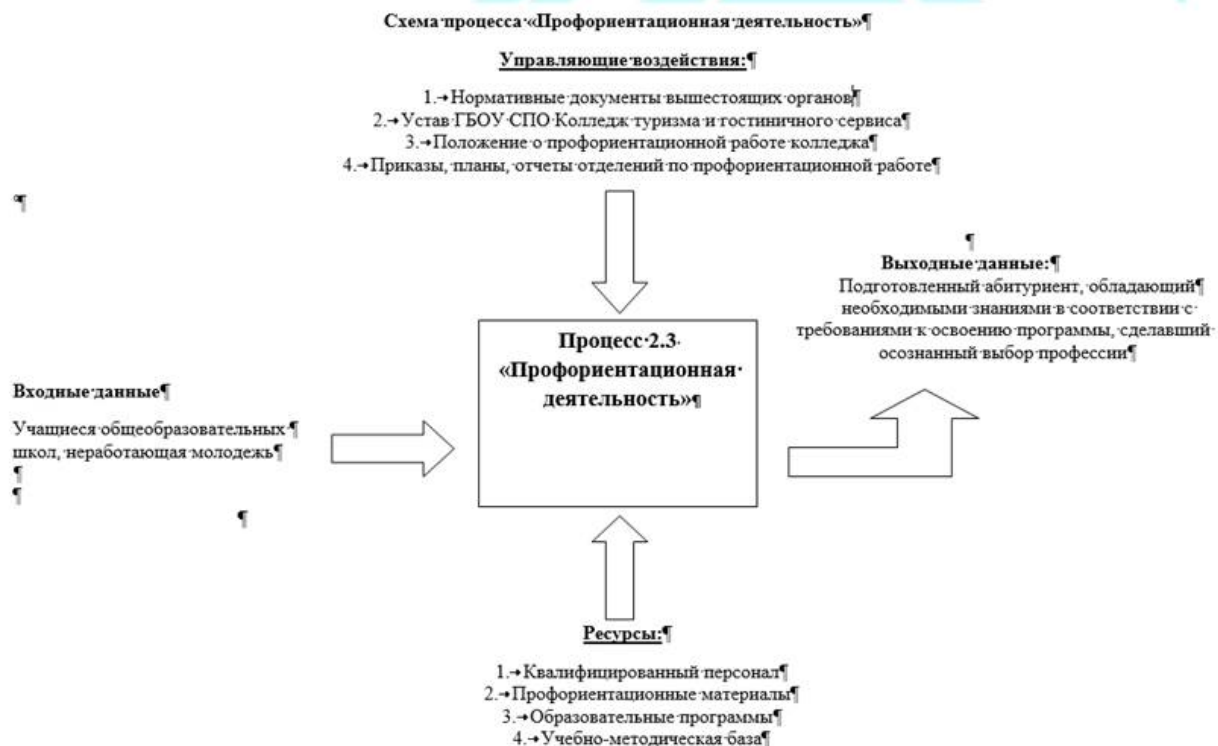
Ваша оценка (+/-):

1. Организация мероприятия
2. Презентация профессии
3. Организация мастер-классов

Ваши пожелания

Мне понравилось обслуживание профессиональные референтивные умения, важная информация для поступления, профессиональная энергетика преподавателей, отличный спортивный зал, все и более обязательно вернуться! Саша, Наталья, Александра, Наталья, Маша, Татьяна, Мария, Маша, Маша.

Сетевое взаимодействие субъектов социального партнерства в профессиональной ориентации молодежи обеспечивает создание эффективной инновационной системы профессиональной ориентации и профессионального самоопределения молодежи



САПН-ИЕТЕРДУГА

Модель формирования конкурентоспособного специалиста





**Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»**

**Заведующая профориентационной работой
Федорова Наталья Георгиевна**

**Секретарь приемной комиссии
Иванова Александра Павловна**

**Телефон : 252-44-47
E-mail: ktgspk@yandex.ru**

**Санкт-Петербург
2023 г.**