

УТВЕРЖДАЮ

М.И. Пальчук,
Директор ГБПОУ РК «Романовский
колледж индустрии гостеприимства»
«15» июля 2021 г.



**План развития специализированного центра компетенций
созданного на базе Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики
Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»
по компетенции «Ресторанный сервис»**

№ п/п	Мероприятие	Ожидаемый результат	Срок реализации	Ответственный
I. Организационная деятельность				
1.	Создание тренировочного центра для подготовки команды Республики Крым к региональным, межрегиональным и национальным Чемпионатам WorldSkills Russia	Застроенная площадка в соответствии с ИЛ	Январь-май 2021	Волкова А.Ю. - зав. ЦРПК, Красовская О.В. - гл. бухгалтер
2.	Подготовка и апробирование вариантов заданий для регионального, межрегионального и национального Чемпионатов WorldSkills Russia	Программы и КЗ	В течении 2021-2024	Волкова А.Ю. - зав. ЦРПК Педагоги РКИГ
3.	Организация выездных тренировок для участников и экспертов на чемпионаты в регионы Российской Федерации, открытых тренировок и тренировок Национальной сборной России по компетенции	Участие в тренировках, проведение тренировок	В течении 2021-2024	Волкова А.Ю. Педагоги РКИГ Студенты РКИГ
4.	Организация проведения аккредитации СЦК по стандартам WorldSkills Russia, компетенция «Ресторанный сервис»	Сертификат об аккредитации	Май-август 2021	Волкова А.Ю.
5.	Проведение отборочных соревнований на уровне колледжа, участие в региональных	Отбор студентов участников	Сентябрь – ноябрь	Волкова А.Ю. Педагоги РКИГ

	чемпионатах «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia			
6.	Подготовка участников колледжа и сборной Республики Крым для участия в соревнованиях и олимпиадах различного уровня по компетенции «Ресторанный сервис»	Проведение обучающих семинаров, мастер-классов, открытых тренировок	В течении 2021-2024	Волкова А.Ю. Педагоги РКИГ
7.	Организация работы по участию обучающихся колледжа и членов сборной команды Республики Крым в отборочных соревнованиях на право выступления в Финале Национального Чемпионата «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia	Проведение обучающих семинаров, мастер-классов, открытых тренировок	В течении 2021-2024	Волкова А.Ю. Педагоги РКИГ
8.	Участие в Финале Национального Чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia)	Призовое место	В течении 2021-2024	Волкова А.Ю. Студенты колледжа
9.	Застройка конкурсной площадки по компетенции к региональному чемпионату «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia	Площадка в соответствии с ИЛ и КЗ	Ежегодно	Волкова А.Ю. Поцелуев Л.Н.
10.	Развитие материально-технической базы по компетенции «Ресторанный сервис»:			
10.1	Приобретение современного оборудования, инвентаря, столовой посуды, стекла	Площадка в соответствии с ИЛ и КЗ	Ежегодно	Волкова А.Ю. - зав. ЦРПК, Красовская О.В. - гл. бухгалтер
10.2	Ежегодное обновление мебелью площадки по компетенции «Ресторанный сервис» в соответствии с инфраструктурными листами	Площадка в соответствии с ИЛ и КЗ	Ежегодно	Волкова А.Ю. - зав. ЦРПК, Красовская О.В. - гл. бухгалтер
10.3	Ежегодное приобретение столового белья для компетенции «Ресторанный сервис»	Площадка в соответствии с ИЛ и КЗ	Ежегодно	Волкова А.Ю. - зав. ЦРПК, Красовская О.В. - гл. бухгалтер
II. Просветительская деятельность				
1.	Оказание услуг по профессиональной ориентации и сопровождению			Администрация колледжа Педагоги РКИГ

	профессионального самоопределения учащихся школ г. Симферополя и регионов Республики Крым:			
1.1	Организация дней открытых дверей	Посещение колледжа учащимися школ Крыма	Ежегодно	Солопова Т.Л. Насырова И.И.
1.2	Создание на сайте колледжа видео экскурсии по площадке компетенции «Ресторанный сервис»	Виртуальная экскурсия на сайте колледжа	Март-апрель 2021	Бурлай М.Н.
1.3	Проведение экскурсий по СЦК	Профориентация, отбор студентов в компетенцию	В течении учебного года	Волкова А.Ю.
1.4	Проведение мастер-классов	Профориентация, отбор студентов в компетенцию	В течении учебного года	Волкова А.Ю. Педагоги РКИГ
2.	Развитие направления Junior Skills по компетенции «Ресторанный сервис»:			
2.1	Выявление учащихся школ в возрасте от 12 до 14 лет и от 14 до 16 лет, способных участвовать в соревнованиях Junior Skills по компетенции «Ресторанный сервис»	Профориентация, отбор студентов и школьников в компетенцию	В течении учебного года	Волкова А.Ю. Насырова И.И.
2.2	Подготовка школьников этих возрастных групп для участия в соревнованиях по компетенции «Ресторанный сервис»	Профориентация, отбор студентов и школьников в компетенцию	В течении учебного года	Волкова А.Ю. Насырова И.И.
III. Информационно-аналитическая деятельность				
1.	Популяризация и информационное сопровождение движения WorldSkills Russia на территории Республики Крым	Продвижение и реклама профессий и специальностей	В течении 2021-2024	Администрация Волкова А.Ю. Бурлай М.Н. Педагоги РКИГ
2.	Анонсирование и своевременное размещение на сайте колледжа информации о мероприятиях в рамках движения WorldSkills Russia	Информация на сайте	Регулярно	Волкова А.Ю. Бурлай М.Н. Педагоги РКИГ
3.	Создание презентации о функционировании СЦК WSR и представление на официальном сайте колледжа	Информация на сайте	Май-август 2021	Волкова А.Ю.

4.	Выступление представителей колледжа в СМИ Республики Крым по вопросам движения WorldSkills Russia	Продвижение и реклама профессий и специальностей	В течении 2021-2024	Волкова А.Ю.
IV. Методическая деятельность				
1.	Реализация проектов Академии WorldSkills Russia:			
1.1	5000 мастеров	Участие в проекте	В течении 2021-2024 по плану Академии	Волкова А.Ю. Педагоги РКИГ
1.2	Программа обучения лиц предпенсионного возраста (50+)	Участие в проекте	В течении 2021-2024	Волкова А.Ю. Педагоги РКИГ
1.3	Обучение лиц, пострадавших в результате распространения новой коронавирусной инфекции	Участие в проекте	по плану Академии	Волкова А.Ю. Педагоги РКИГ
1.4	Программа для обучения граждан в рамках федерального проекта «Содействие занятости» национального проекта «Демография» (ПО и ДПО)	Участие в проекте	В течении 2021-2024	Волкова А.Ю. Педагоги РКИГ
2.	Создание экспертного сообщества WorldSkills Russia по компетенции «Ресторанный сервис»:			
2.1	Постоянное обновление базы данных экспертов WorldSkills Russia по компетенции «Ресторанный сервис»	Эксперты РЧ, эксперты ДЭ	В течении 2021-2024	Волкова А.Ю.
2.2	Содействие в регистрации желающим пройти обучение в Академии WorldSkills Russia по компетенции «Ресторанный сервис»	Эксперты РЧ, эксперты ДЭ	В течении 2021-2024	Волкова А.Ю.
2.3	Организация и проведение обучения, стажировок экспертов для освоения передовых технологий по компетенции «Ресторанный сервис» на ведущих предприятиях на территории Республики Крым	Эксперты РЧ, эксперты ДЭ	В течении 2021-2024	Администрация Волкова А.Ю. Педагоги РКИГ
3.	Участие в организационных совещаниях экспертного сообщества по направлениям деятельности СЦК	Участие в проекте	В течении 2021-2024	Волкова А.Ю. Педагоги РКИГ

4.	Подготовка проекта участия в чемпионате «Навыки мудрых» по компетенции «Ресторанный сервис»	Участие в проекте	2021-2022	Волкова А.Ю.
5.	Подготовка проекта участия в сдаче демонстрационного экзамена по компетенции «Ресторанный сервис»	Участие в проекте	2021-2022	Волкова А.Ю.
V. Образовательная деятельность				
1.	Участие преподавателей и мастеров производственного обучения в программах повышения квалификации по специальностям СПО, в том числе по соответствующей компетенции WorldSkills Russia	Участие в проекте	Ежегодно	Волкова А.Ю. Педагоги РКИГ
2.	Проведение курсов повышения квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения по модульной программе «Практика и методика подготовки кадров по компетенции «Ресторанный сервис с применением стандарта WorldSkills Russia»	Участие в проекте	Ежегодно	Волкова А.Ю. Педагоги РКИГ

Основные цели:

- повышение уровня мотивации к профессиональному самоопределению, личностному и профессиональному развитию разных категорий населения Республики Крым;
- повышение качества профессиональной подготовки в учебных заведениях и центрах переподготовки кадров на территории Республики Крым по компетенции «Ресторанный сервис»;
- создание инновационных условий для развития студентов, обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена в рамках среднего профессионального образования, а также методик и алгоритмов, направленных на обеспечение высококвалифицированными кадрами экономики Республики Крым;
- обеспечение высокого уровня обслуживания в ресторанном бизнесе на крымском полуострове.


Основные задачи:

- сформировать тренировочную инфраструктуру, обеспечивающую подготовку конкурентоспособных конкурсантов-членов региональных команд для участия в чемпионатах «Молодые профессионалы» WSR по компетенции «Ресторанный сервис»;

- расширить состав экспертного сообщества из числа сотрудников и преподавателей образовательных организаций региона, работодателей; организовать их обучение в соответствии с требованиями WS по компетенции «Ресторанный сервис»;
- организовать работу по взаимодействию профессионалов и экспертов, способных выявлять и готовить специалистов по стандартам WSR по компетенции «Ресторанный сервис»;
- осуществить подбор конкурсантов для участия в чемпионатах «Молодые профессионалы» WSR Junior Skills по компетенции «Ресторанный сервис» с учетом их конкурентоспособности и стрессоустойчивости;
- организовать подготовку конкурентоспособных участников чемпионатов «Молодые профессионалы» WSR по компетенции «Ресторанный сервис»;
- участвовать в проведении экспертных сессий, тренингов, тренировочных сборов и иных мероприятий «Молодые профессионалы» WSR по компетенции «Ресторанный сервис»;
- организовать работу по развитию стратегического партнерства с государственными организациями и учреждениями на территории Республики Крым;
- оказывать услуги в области профессиональной ориентации и сопровождения профессионального самоопределения подрастающего поколения
- включить в программы тренировок конкурсантов-членов региональных команд по компетенции «Ресторанный сервис» тренинги психологического и воспитательного характера, направленные на формирование социально-ответственной личности на основе духовно-нравственных, патриотических, эстетических ценностей народов России, исторических и национально-культурных традиций Республики Крым.

Составлено:

Сертифицированный эксперт WSR по компетенции «Ресторанный сервис»



А.Ю. Волкова