



Тюменский областной
государственный институт
развития регионального
образования

Кафедра подготовки и сопровождения управленческих кадров

Курсы повышения квалификации

по программе

«УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ: ЭФФЕКТИВНЫЕ
МЕХАНИЗМЫ»

(директор, зам. филиала ООО Тюменской области

Профессиональная
компетентность -
условие
повышения качества
образования

ЛУЧШИЕ УПРАВЛЕНЧЕСКИЕ ПРАКТИКИ Тюменской области

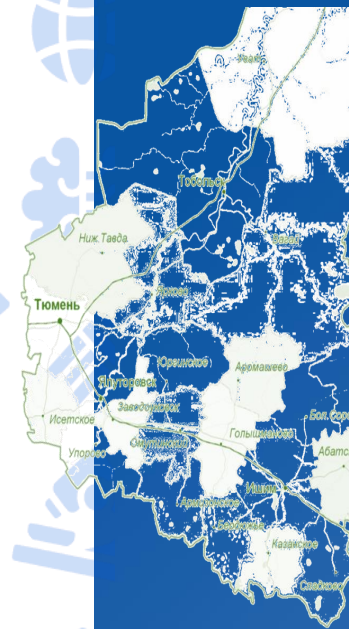
МОДЕЛЬ ФОРМИРОВАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ СПО ПОД ЗАПРОС ИНДУСТРИАЛЬНЫХ ПАРТНЕРОВ АВТОРСКАЯ ПРОГРАММА: РЕГИОНАЛЬНЫЙ БРЕНД «ЗАПАДНО-СИБИРСКАЯ ГАСТРОНОМИЯ»

Галанина Марина Алексеевна,
к.п.н., директор ГАПОУ ТО «Тюменский техникум
индустрии питания, коммерции и сервиса»,
Г. Тюмень, Тюменская область

Трансляция
успешных
управленческих
практик (Банк
успешных практик)

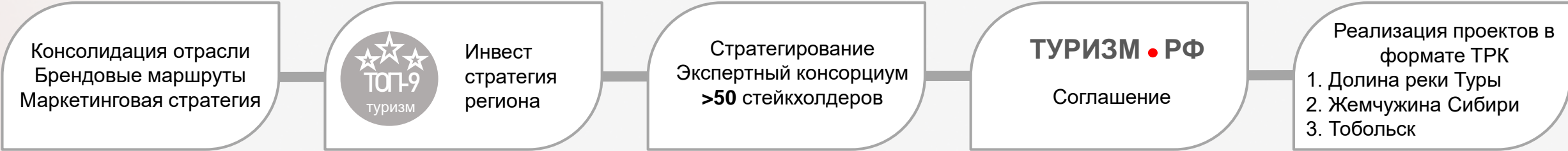


Тюмень, ТОГИРРО, март 2025



ТУРИСТИЧЕСКИЙ ПОТЕНЦИАЛ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

Туризм – «стартап»



2020
Столица термальных вод

2021
Территория термального
туризма

2022
Концепция
использования
термальных ресурсов

2023
Мастер-план Тобольской
агломерации

2030
+4
тысячи

нового
номерного
фонда

Лучшая региональная
стратегия развития
туризма и индустрии
гостеприимства

Регион санаторного и
оздоровительного отдыха

Лучший туристический
маркетинг региона

Регион устойчивого туризма

>20
тысячи

рабочих
мест

Посещаемость термальных источников

2019 г.
948,6 тыс.чел.

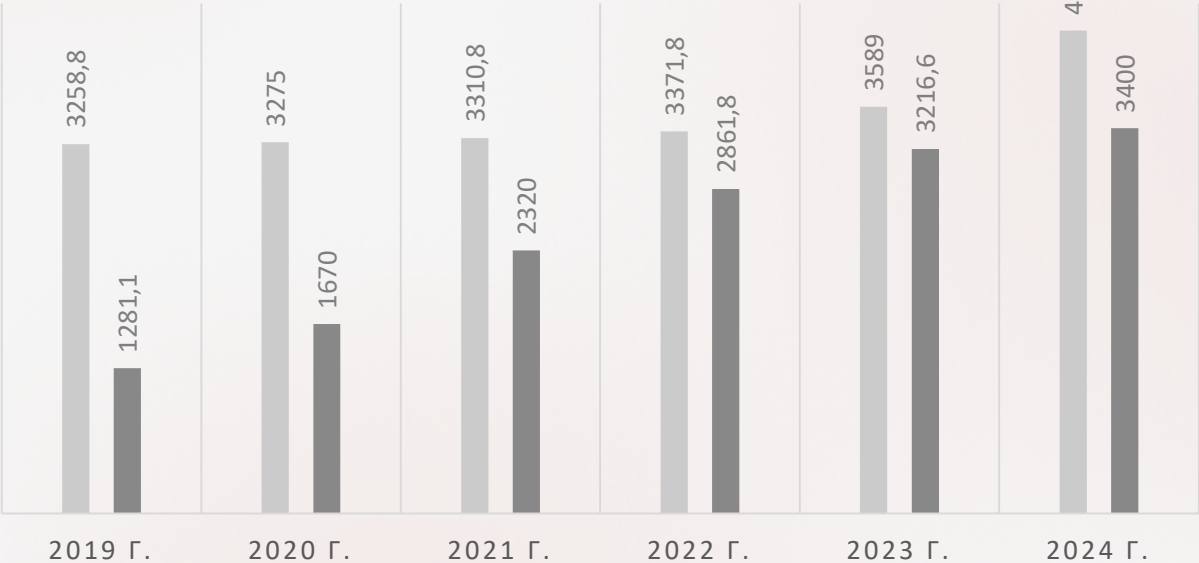
2024 г.
1507,4 тыс.чел.



в 2
раза

туристический
поток

■ Объем туристского потока, тыс. чел
■ Объем налоговых поступлений в консолидированный бюджет Тюменской области, млн рублей



Среднее профессиональное образование

2600 Контингент

24 Специальностей - 17
Профессий - 7

Профессиональное обучение

186 Контингент

8 профессий

Многофункциональный центр прикладных квалификаций

>1000 Человек в год

37 Направлений
подготовки

Учебно- производственный комплекс

8 цехов:
кулинарный, поварской,
швейный, учебный
магазин «Лавка
мастеров» и др.

8 Программ СПО

УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР

Деятельность

- Федеральная стажировочная площадка по компетенциям - Кондитерское дело, Предпринимательство
- Проектный офис
- Мастерские
- Межрегиональная Творческая лаборатория
- Конструктор программ ДПО

С 2019 года входит
в **ТОП-100** Лучших СПО
в Российской Федерации

МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ

Центр сетевого
взаимодействия ПОО УрФО

20
мероприятий в год



С 2022 года входит
в **Премьер-лигу СПО РФ**
по результатам мониторинга качества
подготовки кадров

Тренировочный полигон

Региональный Чемпионат Тюменской области
Тренировочные сборы
Конкурсы профессионального мастерства



В 2023 году входит
в **ТОП-5** лидеров СПО по проведению
демонстрационного экзамена

ТРЕНИРОВОЧНЫЙ ПОЛИГОН

Современная инфраструктура/

- 18** мастерских
- Графический дизайн
- Предпринимательство
- Туризм
- Цифровой модельер
- Дизайн интерьера
- Поварское дело
- Кондитерское дело
- Хлебопечение
- Эстетическая косметология
- Технологии моды
- Ресторанный сервис
- Парикмахерское искусство
- Администрирование отеля

В 2024 году по результатам независимой
оценки качества условий осуществления
образовательной деятельности занимает
1 место в рейтинге по Тюменской области



Цель центра компетенций

подготовка
квалифицированных кадров
для устойчивого развития
туризма и сферы услуг
в Тюменской области

Профессии и специальности

43.01.09 Повар, кондитер
43.01.01 Официант, бармен
43.02.15 Поварское и
кондитерское дело
43.02.16 Туризм и
гостеприимство
38.02.08 Торговое дело

Контингент

2025 930 человек
2026 1610 человек
2027 2080 человек

Проектирование экосистем подготовки кадров для регионов

Разработка авторских программ под запрос и специфику
регионов

Внедрение инновационных механизмов подготовки кадров под
инвестиционные проекты регионов

Реализация портфеля продуктов для ПОО:
Референсы, корпоративная культура и стандарты,
УПК – производство под ключ

Обучение управленческих команд.
Трансляция эффективных управленческих практик

Тиражирование лучших практик и презентация моделей программ



Индустриальные партнеры

- ГАПОУ ТО «Тюменский колледж
производственных и социальных
технологий»
- ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный
техникум»
- ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный
техникум»
- ГАПОУ ТО «Агротехнологический
колледж»
- ГАПОУ ТО «Тюменский техникум
строительной индустрии и городского
хозяйства»
- ГАПОУ ТО «Голышмановский
агропедагогический колледж»
- ООО «Максим»
- ООО «Лаванда»
- ООО «Атон»
- ООО «Мост-Сервис»
- ООО «Еврострой»
- ООО «Термальный курорт»
- АО ЦВМиР «Сибирь»
- ООО «Перспектива»



43.02.15
Поварское и
кондитерское
дело

Региональный бренд «Западно-сибирская гастрономия»			Практическая подготовка	
372	1 курс ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	36		май-июнь
302	2 курс ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	90		декабрь
432	2 курс ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	168		июнь
286	3 курс ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	110		декабрь
1392	ИТОГО	404		

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1

1 курс ПМ.02
Организация и ведение
процессов приготовления,
оформления и подготовки
к реализации **горячих
блюд**, кулинарных
изделий, закусок сложного
ассортимента с учетом
потребностей различных
категорий потребителей,
видов и форм
обслуживания

МДК 02.03 Организация
и процессы
приготовления горячих
блюд, кулинарных
изделий, закусок
сложного ассортимента
блюд Западно-
Сибирской кухни



2

2 курс ПМ.03 Организация
и ведение процессов
приготовления,
оформления и подготовки
к реализации **холодных
блюд**, кулинарных
изделий, закусок сложного
ассортимента с учетом
потребностей различных
категорий потребителей,
видов и форм
обслуживания

МДК 03.03 Организация
и процессы
приготовления
холодных блюд,
кулинарных изделий,
закусок сложного
ассортимента блюд
Западно-Сибирской
кухни

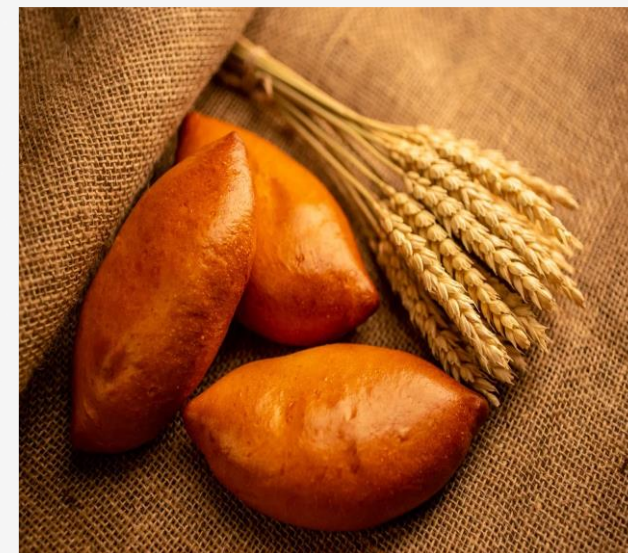


43.02.15 Поварское и кондитерское дело

3

2 курс ПМ.05
Организация и ведение
процессов приготовления,
оформления и подготовки
к реализации
**хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий**
сложного ассортимента с
учетом потребностей
различных категорий
потребителей, видов и
форм обслуживания

МДК 05.05
Организация и
процессы
приготовления
хлебобулочных,
мучных кондитерских
изделий сложного
ассортимента
Западно-Сибирской
кухни



4

3 курс ПМ.04 Организация
и ведение процессов
приготовления,
оформления и подготовки
к реализации **холодных и
горячих десертов,
напитков** сложного
ассортимента с учетом
потребностей различных
категорий потребителей,
видов и форм
обслуживания

МДК 04.03
Организация и
процессы
приготовления
холодных и горячих
десертов, напитков
сложного
ассортимента
Западно-Сибирской
кухни





Авторская
программа
Региональный
Бренд «Западно-
Сибирская
гастрономия»

Руководитель проекта
Марина Галанина

Лицо регионального
бренда «Западно-
Сибирская
гастрономия»
Лариса Невидайло

Внешние эксперты
ФГАОУ ВО «Сибирский
федеральный
университет» -
Алексей Горенский

Ресторанная группа
Дениса Иванова -
Денис Иванов



ИННОВАЦИОННАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ПОДГОТОВКИ КАДРОВ



Региональный
гастрономический
ПРОФИ-ЦЕНТР
УПК «АРТ-ЛОФТ
«В Центре!»

204 млн
руб.

99 млн
руб.

1480 м²

модульное некапитальное строение

современное высокотехнологичное
оборудование

учебно-производственные помещения
сферы услуг (магазин, бар, ресторан,
кухня ресторана, кондитерский цех, пекарня)



Региональный
бренд «Западно-
Сибирская
гастрономия»

82

10

рабочих места

современные мастерские
с зонами для демонстрации



Школа
хлебопечения

17,243 млн
руб.

149 м²

6

стоимость помещения

площадь помещения

рабочих мест





Цель: Развитие навыков командной работы, стратегического мышления и практического применения управленческих рычагов в контексте проектной деятельности



Тема: Разработка концепции гастрономического проекта «Кулинарный мастер - класс» (по выбору)



Управленческие механизмы:

- маркетинг и поддержка местных производителей
- командообразование
- планирование
- бюджетирование



- Использование ягод в десертах
- Технологии приготовления пельменей
- Способы копчения мяса, рыбы
- Ваш вариант

Краткая презентация проекта

Основная идея –

Целевая аудитория –

Уникальные предложения –

Управленческие механизмы	Уникальные предложения по организации мастер-класса

КОНТАКТЫ



Тел./факс +7(3452)20-41-71
приемная директора



mck@obl72.ru



mck72.ru



vk.com/t_tet



Директор техникума:
Марина Алексеевна Галанина, +7(908)874-27-70

Курсы повышения квалификации
по программе
«УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ:
ЭФФЕКТИВНЫЕ МЕХАНИЗМЫ»
(директор, зам.филиала ООО Тюменской области)

ЛУЧШИЕ УПРАВЛЕНЧЕСКИЕ ПРАКТИКИ

Спасибо за
понимание
и вовлечённость!

Телеграмм-канал:
Образование 72:
управленческие команды

