



Тюменский областной  
государственный институт  
развития регионального  
образования

Профессиональная  
компетентность -  
условие  
повышения качества  
образования

Трансляция  
успешных  
управленческих  
практик (Банк  
успешных практик)



Кафедра подготовки и сопровождения управленческих кадров

Курсы повышения квалификации

по программе

«УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ: ЭФФЕКТИВНЫЕ

МЕХАНИЗМЫ»

(директор, зам.филиала ООО Тюменской области)

## 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

Тюмень, ТОГИРРО, март 2025

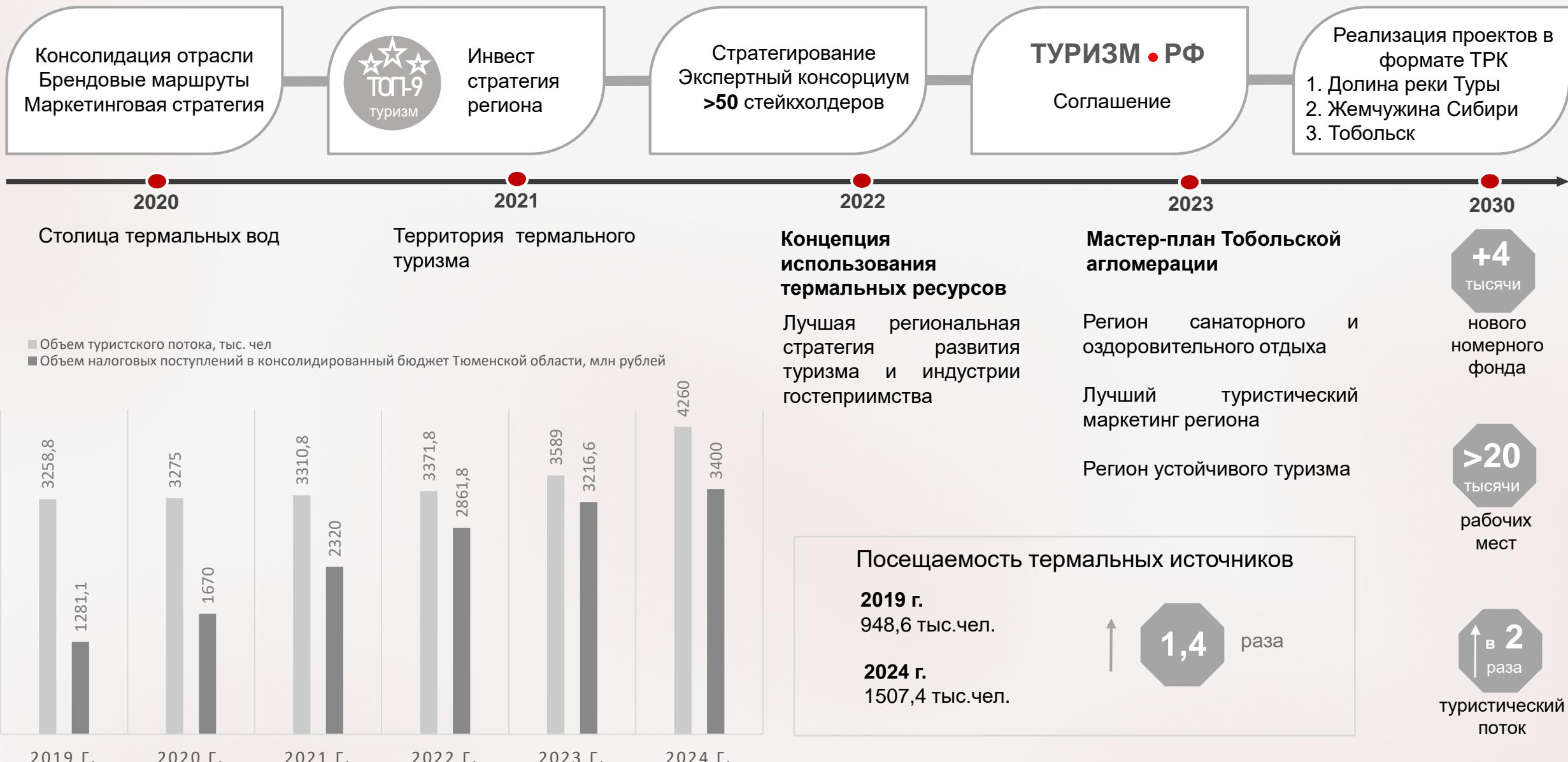


# ТУРИСТИЧЕСКИЙ ПОТЕНЦИАЛ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

## Туризм – «стартап»

ГАПОУ ТО «Тюменский  
техникум индустрий питания,  
коммерции и сервиса»

Межрегиональный центр  
компетенций  
искусство, дизайн  
и сфера услуг



# ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТЕХНИКУМЕ

ГАПОУ ТО «Тюменский  
техникум индустрии питания,  
коммерции и сервиса»

Межрегиональный центр  
компетенций  
Искусство, дизайн  
и сфера услуг

## 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

## МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ

### Центр сетевого взаимодействия ПОО УрФО

**20**

мероприятий в год



### Тренировочный полигон

Региональный Чемпионат Тюменской  
области  
Тренировочные сборы  
Конкурсы профессионального мастерства



## 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

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

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

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

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

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

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

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

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

1392

ИТОГО

404

Практическая  
подготовка

36



май-июнь

90



декабрь

168



июнь

110



декабрь

# РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ

## 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

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

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

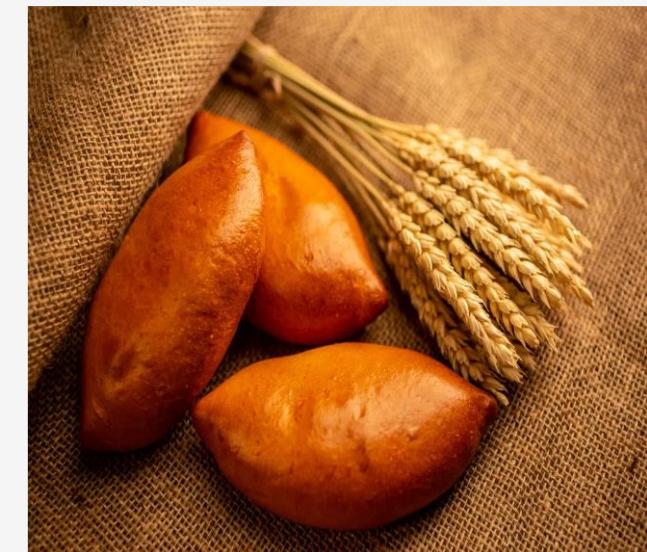
3

**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

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



**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

ГАПОУ ТО «Тюменский  
техникум индустрий питания,  
коммерции и сервиса»

Межрегиональный центр  
компетенций  
Мастерство, дизайн  
и сфера услуг



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

**204** МЛН  
руб.

модульное некапитальное строение

**99** МЛН  
руб.

современное высокотехнологичное  
оборудование

**1480** м<sup>2</sup>

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



Региональный  
бренд «Западно-  
Сибирская  
гастрономия»

**82**

рабочих места

**10**

современные мастерские  
с зонами для демонстрации



Школа  
хлебопечения

**17,243** МЛН  
руб.

стоимость помещения

**149** м<sup>2</sup>

площадь помещения

**6**

рабочих мест



# «ЗАПАДНО-СИБИРСКАЯ ГАСТРОНОМИЯ: ПРОЕКТ В ДЕЙСТВИИ»

ГАПОУ ТО «Тюменский  
техникум индустрии питания,  
коммерции и сервиса»

Межрегиональный центр  
компетенций  
«Искусство, дизайн  
и сфера услуг»



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

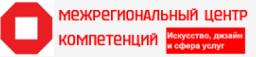
Ваш вариант

Управленческие  
механизмы

Уникальные предложения по организации мастер-класса

## КОНТАКТЫ

ГАПОУ ТО «ТЮМЕНСКИЙ  
ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ,  
КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»



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



[mck@obl72.ru](mailto:mck@obl72.ru)



[mck72.ru](http://mck72.ru)



[vk.com/t\\_tet](http://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

