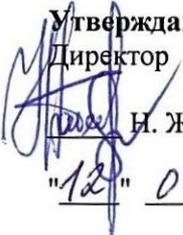


МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
Коммунальное государственное казенное предприятие
«Колледж индустрии туризма и гостеприимства»
Управления образования города Алматы

Утверждаю
Директор

Н. Жабыкбаев
"12" 01 2024 г.

Проект

«Применение опыта Германии, Швейцарии в
брендинге колледжа в рамках профориентационной работы»

Алматы, 2023-2024

Аннотация:

Один из аспектов образовательной области направлен на достижение цели формирования у школьника положительного отношения к труду. Что такое **профессиональная ориентация**? Это система мероприятий, направленных на выявление личностных особенностей, интересов и способностей у каждого человека для оказания ему помощи в разумном выборе профессии, наиболее соответствующих его индивидуальным возможностям.

Профессиональная ориентация в **колледже индустрии туризма и гостеприимства**, это непрерывный процесс, направленный на формирование будущего конкурентноспособного специалиста. При поступлении в колледж школьники часто делают неосознанный выбор и интереса к профессии не испытывают.

Как правило старшеклассники выбирают профессию под давлением родителей, которые могут быть плохо информированы о появившихся на рынке труда новых профессиях и специальностях. Выбор может быть сделан из-за близости учебной организации к месту проживания или даже за компанию. Отсюда несоответствие между требованиями случайно избираемой профессии личными качествами подростка.

Исходя из вышеперечисленного, инженерно-педагогический коллектив колледжа индустрии туризма и гостеприимства принял решение, выйти на новый инновационный уровень применения методик в профориентационной работе колледжа, применяя опыт европейских стран в организации образовательного процесса по внедрению современных производственных технологий, стандартов WorldSkills по направлению «Гостиничный бизнес, рестораны, сфера питания, менеджмент».

В рамках реализации Региональной дорожной карты по развитию системы образования г. Алматы организована стажировка за рубежом преподавателей специальных дисциплин и мастеров п/о. 10 преподавателей и мастеров п/о "Колледжа индустрии туризма и гостеприимства" проходили

стажировку в период с 22 октября по 10 ноября 2023 года в Германии, Швейцарии.

1. Профиль: Сфера гостеприимства, ресторанный бизнес, кейтеринг и менеджмент
2. Дата: Германия 22.10.23-27.10.2023.
Швейцария 28.10.23-10.11.23.
3. Количество педагогов: 10- преподаватели специальных дисциплин и мастера п/о
4. Страна: Германия, г. Дрезден.
Швейцария, г. Сьон

Цель проекта: изучение и применение стандартов профессиональной ориентации учащихся младших классов Германии, Швейцарии в профессиональной ориентации в рамках обобщения результатов международной стажировки.

Объектом являются методы профессиональной ориентации.

Предметом – процесс профессиональной ориентации.

Актуальность проблемы: применение элементов брендинга в профориентационной работе колледжа объясняется в необходимости корректировки методики профориентационной работы. Использование же в профориентационной работе элементов брендинга позволяет преподавателям и мастерам производственного обучения колледжа оказать помощь в осознанном отношении детей к профессиональному самоопределению, построению личностного профессионального плана, выбору профессиональной образовательной организации и рабочего места, а, следовательно, добиваться гарантированных запланированных результатов в своей профессионально – педагогической деятельности.

Задачи:

1. Применение опыта Германии, Швейцарии по формированию позитивного имиджа колледжа- брендинга;

2. Повышение уровня осведомленности школьников о специальностях и профессиях колледжа;
3. Создание условий для осознанного профессионального самоопределения и раскрытия способностей личности;
4. Применение мирового опыта по организации и проведению чемпионатов WorldSkills, обучению экспертов, подготовке участников.

Целевая аудитория – обучающиеся 6–11 классов общеобразовательных организаций, родители и педагоги, представители среднего профессионального и высшего образования, работодатели г. Алматы.

Ожидаемый результат: Трансляция опыта, по организации профессиональной ориентации учащихся в рамках профориентационной работы колледжа, применение знаний при организации мероприятий, направленных на брендинг с использованием международных современных технологий в сфере гостеприимства и ресторанного сервиса.

Опыт профориентационной работы Германии, Швейцарии:

Профессиональное образование в Германии пользуется популярностью среди молодежи, так как гарантирует трудоустройство в минимально возможные сроки. Кроме того, в процессе обучения предприятие выплачивает практиканту стипендию, размер которой зависит от опыта, навыков, исполняемых обязанностей и возраста студента. ТОП-10 самых развитых профессии в системе профессионального образования Германии:

Среднее профессиональное образование в Германии представлено тремя типами образовательных учреждений:

- Высшие специальные училища;
- Специальные профессиональные училища;
- Профессиональные училища.

Германия имеет богатые образовательные традиции. Классическая немецкая педагогика занимает значительное место во всемирном историческом образовательном пространстве. Система повышения квалификации учителей в Германии - одна из старейших в Европе. С конца прошлого века по настоящее время она эволюционирует как сложный социальный организм, ключевыми характеристиками которого, по мнению экспертов, становятся открытость, демократичность управления, гибкость форм, содержания, подходов к обучению, ориентация на личную инициативу, самостоятельность учителей в выборе форм и способов улучшения своей компетентности.

Понятие «повышение квалификации учителей» в ФРГ имеет два основных толкования, различающихся даже терминологически: *Weiterbildung* и *Fortbildung*.

Во-первых, расширение диапазона полученной в университете подготовки, обогащение знаниями, приобретаемыми при изучении новой специальной литературы и информации о результатах инновационных теоретических и практикоориентированных отечественных и зарубежных исследований.

Во-вторых, это – приобретение новой (дополнительной) профессиональной квалификации, например, за счет изучения других или новых учебных предметов или подготовки к работе в другом типе школ более высокого статуса. Эти разновидности повышения квалификации можно, образно говоря, определить как подготовку «вглубь и вширь»

Особенностями развития системы повышения квалификации педагогических кадров в современной Германии в контексте непрерывного образования являются:

-педагогическая супервизия как инновационная форма повышения квалификации педагогических кадров в Германии (персонификация, т. е. учет индивидуальных особенностей профессионально-личностного развития; консультирование учителей; создание психологически комфортных условий

для субъектов профессиональной деятельности; диагностирование и разрешение профессиональных конфликтов; содействие в развитии и саморазвитии, как самой организации, так и отдельных ее работников; формирование дополнительных компетенций в рамках компенсирующего образования)

-дистанционная форма повышения квалификации педагогических кадров в Германии, которая проводится на двух уровнях организации: институциональном (Комиссия образовательных организаций, образовательного планирования и права, Немецкий союз учителей, Академия повышения квалификации учителей и управления персоналом г. Мюнхена, Институт педагогики г. Гессена и др.) и внеинституциональном (проекты «Виртуальная школа», Schulweb, Lehrer-online, Bildung-online, E-Twinning, Lernmodule.net, онлайн-семинары по педагогике и др.). Основной целью этой формы повышения квалификации педагогических кадров является создание благоприятных условий для развития информационной культуры педагогов, повышения уровня их профессиональной компетенции.

Отличительной особенностью развития системы повышения квалификации педагогических кадров в современной Германии является теоретическая, психологическая и практическая подготовка кадров, готовых осуществлять повышение квалификации своих коллег. В современных условиях особое внимание уделяется подготовке модераторов, супервизоров, тьюторов. Основной акцент при этом делается на формировании и развитии аналитических, проектировочных, рефлексивных умений, развитии интеллектуальной мобильности педагогов.

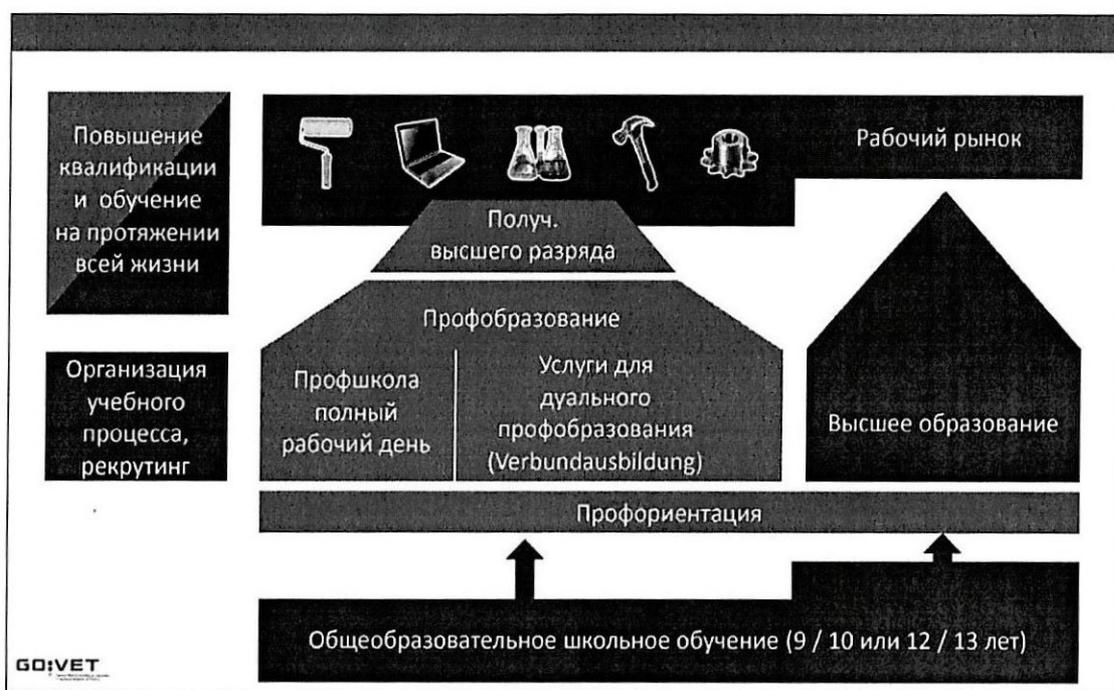
Немецкая рамка квалификаций и структура профессионального образования в сфере обслуживания в Германии. Особенности профобразования в Саксонии

- Ausbildung — это система профессионального образования в Германии

Эта система имеет целью подготовку кадров для рабочих специальностей.

Весь процесс обучения построен таким образом, чтобы дать студентам как можно больше практических навыков. Учеба происходит практически на предприятии.

Это называется Duale System: студент устраивается на предприятие и одновременно подписывает договор о том, что он будет получать образование. Указываются конкретные модули, которые он должен пройти и сроки, в которые это будет сделано.



Образование в Швейцарии

Швейцария больше известна своими банками, чем школами и вузами. Между тем, система образования в Швейцарии и учебные заведения страны заслуживают самого пристального внимания. Обучение здесь ведется в частных школах-пансионах для детей, лучших в мире школах гостиничного менеджмента, а местные университеты подарили миру несколько десятков нобелевских лауреатов. В стране с населением 7,28 млн. человек более 1,1 млн. школьников и студентов.

В Швейцарии организация образовательного процесса на всех ступенях обучения относится к задачам государства. Ответственность за образование

распределяется между тремя уровнями – государством, кантонами и общинами, в большей же степени она лежит на кантонах (единица административно-политического деления в Швейцарии).

 SWISS SCHOOL OF APPLIED SCIENCES
FOR ECONOMICS AND MANAGEMENT
BUSINESS SCHOOLS

Слайд 6: Преимущества швейцарской модели

- Более высокая вероятность трудоустройства и актуальность на рынке труда. Студенты, которые проходят профессиональную подготовку наряду с академическим образованием, обладают практическими навыками и отраслевыми знаниями, что делает их высоко востребованными работодателями.
- Исследования показывают, что выпускники профессионально-технических учебных заведений имеют более высокий уровень трудоустройства по сравнению с теми, кто имеет чисто академическое образование.
- Увеличение потенциала заработка. Лица, имеющие как академическую, так и профессиональную квалификацию, часто имеют более высокий потенциал заработка на протяжении всей своей карьеры.
- Исследования показали, что профессиональное обучение может привести к более высокой заработной плате: выпускники профессионально-технических специальностей зарабатывают примерно на 9% больше, чем выпускники с чисто академической квалификацией.



Преимущества совмещения профессионального обучения и академического образования

Экономические выгоды для студентов:

| | | |
|---|--------------------------------|--|
| Высокая вероятность трудоустройства и актуальность на рынке труда | Повышенный потенциал заработка | Адаптивность к технологическим достижениям |
|---|--------------------------------|--|

11/30/2023 21

Образование в Швейцарии представлено 4 этапами - дошкольное, начальное, среднее и высшее образование. Обязательным является начальное и первая ступень среднего образования.

Среднее образование

Среднее образование в Швейцарии делится на 2 ступени. 1-ая ступень является обязательной и длится она 4 года. 2-ая ступень является необязательной и рассчитана для детей, которые планируют поступать в ВУЗы страны.

1-ая ступень. Программа рассчитана на 4 года. По окончании учащиеся могут сдать экзамены и поступить в гимназии или лицеи, либо поступить в учреждения профессионального образования.

2-ая ступень. Это гимназии и лицеи, программы которых рассчитаны на 4 года. Гимназии и лицеи выделяются своей узкой специализацией. Основная задача программ подготовить детей к сдаче выпускного экзамена, который одновременно является вступительным экзаменом в ВУЗы.

В современном мире получить работу по меньшей мере без среднего образования практически невозможно. Школьники, неспособные доучиться до аттестата зрелости, как правило, обречены на превращение в вечных получателей социальной помощи — но только не в Швейцарии. Проект «(Социальный) лифт» помогает подросткам в возрасте 14-ти лет, распрощавшимся с мечтой о дипломе, найти в себе сильные стороны и занять свою нишу на рынке труда. (SRF/swissinfo.ch)

Проект «(Социальный) лифт» был запущен в Швейцарии 10 лет назад. Сегодня его поддерживают более 2,5 тыс. малых и средних промышленных предприятий по всей стране. Исполнительный директор проекта Габриэла Вальзер (Gabriela Walser) говорит, что, помогая школьникам с проблемами в учебе открывать в себе ранее скрытые рабочие таланты, этот проект в итоге повышает их самооценку и даже дает возможность справиться с регулярной учебной программой в объеме средней школы.

Профессионально-техническое образование без отрыва от производства является в Швейцарии одной из несущих опор и важнейшей предпосылкой успешной карьеры. Однако в последнее время количество школьников, склонных выбрать для себя путь получения среднего профессионального образования (СПО) в формате «ученичества» на заводе или фирме растет гораздо меньшими темпами. Учеба в университете все большей доле выпускников представляется куда более надежным методом обеспечения светлого финансового будущего.

Акцент на STEM образовании. Объяснение акцента швейцарской системы образования на науке, технологиях, инженерном деле и математике (STEM)



Власти Швейцарии (федеральные и кантональные) поставили недавно перед собой цель довести долю выпускников школ, нашедших себе либо рабочее место на производстве, либо место в учреждении среднего специального образования, до 95%. Эта цель уже достигнута в социальной категории детей, родившихся в Швейцарии. Что касается детей из семей мигрантов, частично успешных отучиться в зарубежных школах по иностранным программам, то здесь доля учеников, не сумевших найти себе вариантов продолжения образования или интеграции на рынок труда, все еще находится на уровне 12%. Однако, по имеющимся данным, ситуация и здесь постепенно меняется в лучшую сторону.

Кадровое обеспечение проекта:

- преподаватели специальных дисциплин и мастера производственного обучения.

Для реализации проекта был разработан поэтапный план работы. В первую очередь необходимо было подкорректировать программу работы с общеобразовательными школами. Для этого в течение учебного года проводились встречи с администрацией образовательных учреждений для работы в рамках профориентационной работы.

Таким образом, участники международной стажировки могли поделиться своим опытом с коллегами.

Действия участников проекта:

- ✓ Систематическое обновление информации на сайте колледжа и социальных сетях (instagram, facebook, vkontakte).
- ✓ Проведение серии семинаров, мастер-классов для преподавателей и мастеров производственного обучения (компьютер, интерактивные доски, смартфоны и т.д.).
- ✓ Составление методического сборника «Словарь терминов по специальности 10130300 Организация питания».
- ✓ Публикации (Профессиональные журналы, СМИ, Социальные сети)
- ✓ Определение удовлетворенности потребителей образовательными услугами. Анкетирование школьников, студентов.

Социальные партнеры проекта:

Социальное партнерство колледжа в рамках профориентации с школами и предприятиями наполнено следующим содержанием:

- укрепление материально-технической базы;
- привлечение высококвалифицированного педагогического состава к научно-исследовательской работе обучающихся, разработке и организации курсов по выбору;
- организации профессиональных проб, практик;
- привлечение специалистов предприятий к информационной работе, являющееся неотъемлемой частью предпрофильной подготовки; целевое обучение школьников в колледже.

Образовательные учреждения г. Алматы и Алматинской области:

Алмалинский район-29
Наурызбайский район-8
Ауэзовский район-
Турксибский район-

Социальные партнеры-предприятия:

Рестораны: Малина Групп, ИП «Best Food» (Ресторан Антрекот), ТОО «Chaikhana NAVAT», ТОО «Скайберри Мирас», Лукум, ИП "Клестерова" Ресторан «Счастье», ТОО "Айкул" Ресторан «Хама парк», ТОО «Magnus Trading», ТОО «Fruit Street Projects», Ресторан «Битанга», Ресторан «TeikaBoom», Leo`s café & Restaurant, Restobar Booouse, Ресторан Жулдыз, ТОО "AB RESTAURANTS", AB Restaurant «DelPara», ТОО "AB RESTAURANTS", «Ресторан Дареджани», ТОО "AB RESTAURANTS", «Ресторан Бочонок», ТОО "AB RESTAURANTS", «Ресторан Luckee Yu», ТОО "AB RESTAURANTS", «Ресторан Огонёк», Ресторан «Nuala», Ресторан «ASPAN», ТЦ Форум, Ресторан «SHAFRAN – ГРЭС», Ресторан «IL Ponte», Ресторан «Satori», Ресторан «IL BOSCO», Ресторан «Тал», Ресторан «Double coffee», Ресторан турецкой кухни «OZYURT», Ресторан «Honey-Honey», Ресторан «Мамма mia», Ресторан мясной бразильской кухни «Little Brazil», ТОО ABA Food Company, Ресторан «Big Chftfs», Ресторан «Мадо», Ресторан «Tito Arcanum», Ресторан «Trebune resto» и т.д.

Кафе, кофейни: ТОО «Traveler`s Coffee Kazakhstan», Кафе «Неделька», Кафе «Лето», Do.Star Coffee, Кафе-бар «Пятница», Кофейня «Coffe original», паб «Dublin», Кафе «Sansara», Кафе «Муравейник», Сеть питания «Gippo», ТОО «Lanzhou Company», Кофейня «Urba coffe», Кафе «Имбирь», Кофейня «Q coffee shop», Лаунж-бар «Tangiers lounge», ТОО «Cafeteria», Кафе «Астероид», Arizona Coffee на Розыбакиева, Кафе «Pasta la Vista», ТОО «Монгол бар», Винный бар ««Чин-чин», лаундж-бар Мята Platinum Arbat, кафе «МЯТА Lounge на Сейфуллина», Кафе Pate & Pizza, Кафе «Janym soul», Кафе «Paradise», Кафе «FOOD House», Кофейня «Marrone Rosso», Кофейня «Best dessetrs», Кафе «Basilic», Кафе «Nanduk», Кафе «Masisso», Паб «Chechil Pub»-ТОО Albus Trading, Кафе «Plan pizza», Лаундж-бар «Tangiers lounge», Бар «Тооман Lounge», Паб Steak & Beer, Паб, бар «LAUD», Кафе корейское «SaranCha», Бар / паб «Boohouse Сейфуллина».

Кондитерские: ТОО «Скиф Трейд» СМОЛЛ, Spanish cheesecake, Хлебзавод,

ТОО «Premium cake», ТОО "HAPPY CAKE ALMATY", ТОО «Sweets The art of cake», Кондитерский цех «La confiture», Сеть кондитерских «Kamilla», ЦГ «Столичный», ТОО «Suraya», ТЦ «Достык Плаза», ИП «Айтпаевы», ТОО пекарня «Блины да пироги», ТОО сеть кондитерских «Мечта», Кондитерская «Malevich.kz», RBK_BAKERY, Пекарня Bakery by Laureat, Кондитерская «Trifle girls», Кондитерская «Big apple cake».

Отели, гостиницы: ТОО "Alterra Inn", Отель «NOVOTEL», ТОО Regardal hotel, Grand Hotel Tien Shan, Resident Hotel Gogol, Eleven Hotel & Hall, Ramada By Wyndham Almaty, Отель The Ritz-Carlton Almaty, Rixos Almaty Hotel, Dostyk Hotel.

Материальное оснащение проекта:

Колледж располагает учебным комплексом, в который входит: типовой учебно-лабораторный корпус, административный блок, столовая для студентов на 60 посадочных мест, библиотека с читальным залом на 24 посадочных мест, спортивный комплекс, учебно-производственный центр.

Общая площадь зданий составляет 2454,2 кв.м., из них полезная 1770 кв.м.

Учебно-материальная база обеспечивает учебный процесс и позволяет заниматься физической подготовкой и спортом.

Спортивный комплекс включает спортивный зал с необходимыми спортивными инвентарями и снарядами, тренажерный зал с полным комплектом современного оборудования, открытый гимнастический городок.

В соответствии с санитарными нормами и правилами пожарной безопасности в спортивном зале имеются раздевалки, умывальники и душевые раздельно для юношей и девушек, обеспечены огнетушителями.

Аудиторный фонд: учебная мастерская - 3, кабинетов – 17, в том числе: учебная лаборатория «Учебный ресторан», компьютерные классы – 5 аудиторий.

Кабинеты имеют паспорта по систематизации комплексно-методического обеспечения учебного процесса, которые включает рабочие учебные программы, учебно-наглядные пособия, дидактические и раздаточные материалы, методические указания для проведения лабораторно-практических работ, комплект экзаменационных материалов, контрольным работам, методические указания к выполнению дипломных и курсовых проектов, тестовых заданий.

Кабинеты спецдисциплин, лаборатории, мастерские оснащены технологическим оборудованием, макетами, наглядными пособиями, инвентарем. Оформление кабинета соответствует современным требованиям и евродизайну.

Информационные ресурсы проекта:

Информационные ресурсы включают данные, знания и информацию, необходимую для выполнения проекта. Это могут быть технические документы, инструкции, базы данных и другие информационные материалы. Управление информационными ресурсами включает сбор, хранение, обработку и распространение информации. Важно обеспечить доступность и актуальность информации для всех участников проекта.

Эффективное управление информационными ресурсами требует разработки системы управления знаниями, которая позволит централизованно хранить и обрабатывать информацию, а также обеспечивать ее доступность для всех участников проекта.

- Социальные сети (<https://kitig.edu.kz/>, jzbilim.almaty, kitig_official, <https://www.facebook.com/kitig.official>, <https://wa.me/message/>);
- Образовательные программы по специальностям;
- База данных социальных партнеров;
- Анкеты, опросники, буклеты, проспекты.

Информированность родителей и студентов о проекте:

Родители и студенты получают информацию о течении проекта на родительских собраниях, которые регулярно проводились в течение года.

Поэтапный план реализации программы международной стажировки

| №№ п.п. | Целевые этапы и задачи | Действия, направленные на осуществление задач | Сроки выполнения |
|---------|--|--|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | Ознакомление коллег с программой обучения международной стажировки на тему: «Опыт европейских стран в организации образовательного процесса по внедрению современных производственных технологий по направлению «Гостиничный бизнес, рестораны, сфера питания, менеджмент» | 1) Проведение Городского семинара-отчета международной стажировки по программе курсов повышения квалификации 2) Освещение в соц. сетях. | 30.11.2024. |
| 2. | Организация Проекта «Применение элементов брендинга в профориентационной работе колледжа» | 1) Мастер-классы для школьников и студентов: - «Изготовление шоколадных конфет» для учащихся школ; - «Современный сервис в туризме и гостиничном бизнесе» для учащихся школ; - «Практические навыки немецких кулинарных техник и стандарты. Приготовлении блюд по меню» для учащихся школ; - Онлайн- мастер-класс «Миксология - приготовление коктейлей»; - Мастер-класс «Приготовление фондю сырное». 2) Открытые уроки -«Приготовление швейцарских пирогов на | Февраль 2024 г. Апрель 2024г. Март 2024 г.. Февраль-март 2024 г. |

| | | | |
|----|--|---|-----------------------|
| | | <p>основе песочного теста» с приглашением коллег из колледжей г.Алматы;</p> <p>3) Проведение Городского конкурса для учащихся школ «Juniorsskills» по компетенции: «Ресторанный сервис», «Поварское дело», «Кондитерское дело».</p> <p>4) Инфотуры на предприятия для школьников: - Отель «Тянь-Шань», - Ресторан «Тейка бум»</p> | |
| 3. | <p>Интеграция английского языка в подготовке специалистов.</p> <p>Формирование Учебно-Методических Комплексов (УМК) по специальным дисциплинам с использованием английского языка.</p> | <p>1) Составление методического сборника «Словарь терминов по специальности 10130300 Организация питания».</p> <p>2) Составление сборника оценочных материалов 10130300 Организация питания, квалификация 3W10130301- Кондитер-оформитель</p> | 2024 г. |
| 4. | <p>Определение удовлетворенности обучающихся при проведении профориентационной работы</p> | <p>1) Подготовка анкет для школьников и студентов (1 курс)</p> <p>2) Организация анкетирования школьников и студентов</p> <p>3) Обработка полученных данных</p> <p>4) Сравнительный анализ</p> | Март-сентябрь 2024 г. |
| 5. | <p>Публикации, Обмен опытом (Профессиональные журналы, СМИ, Социальные сети)</p> | <p>Международная научно-практическая конференция «Тренды в современном образовании» Тема: «Ранняя профориентация- как залог успешного будущего выпускника профессионального образования», Омирбекова Г.М. Тема доклада: «Профессиональные конкурсы для школьников, как один из инструментов профориентации»</p> | Февраль 2024 г. |
| 6. | <p>Отчет о проделанной работе в рамках реализации программы</p> | <p>Заседания ПЦК СД и ПЦК МПО с плановым отчетом преподавателей специальных</p> | май |

| | | | |
|----|---|--|-----------------------|
| | международной стажировки за учебный год | дисциплин и мастеров производственного обучения | |
| 7. | Планирование мероприятий на следующий год | Заседания ПЦК СД и ПЦК МПО | май |
| 8. | Трудоустройство выпускников | - Мастер-классы; - Гостевые лекции; - Взаимодействие с ассоциациями | 2024-2026 гг |
| 9. | Мультипликация опыта через кружковую работу | Кружок «Юный шоколатье» | 2024-2025 гг. |
| 10 | Подготовка студентов к профессиональным конкурсам, чемпионату ws | - лекции по личностному росту; - тренинги по развитию гибких навыков; - встречи с участниками - призерами прошлых лет; - тренинги по стрессоустойчивости. | 2024-2026 гг |
| 11 | Взаимодействие с социальными партнерами | - 10 мая-День горничных, Проведение городского конкурса в «Отель «Тянь-Шань» | Май 2025 |
| 12 | Взаимодействие с колледжами-партнерами | - мастер-классы; - международные научно-практические конференции; - академическая мобильность. | 2024-2026 гг |
| 13 | Корректировка образовательных программ | - Специальность Организация питания, ПМ 04 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов, добавить Результат обучения-Экономить ресурсы и оптимизировать отходы. | 2025-2026 учебный год |
| 14 | В рамках заключённого меморандума, сотрудничество с «SWISS SASEN -швейцарская школа прикладных наук по экономике и менеджменту» организация и проведение мероприятий. Доминик Джордан | - онлайн-мастер классы; - применение новых инновационных методов обучения, - формирование нетворкинга и вовлечение стейкхолдеров в развитие, планирование и организацию ресурсного обеспечения образовательных программ, командного менеджмента для эффективной их реализации. | 2024-2026 гг |